

MATERIAIS PARA O ESTUDO DA VINHA E DO VINHO NOS AÇORES DURANTE A SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX

*Paulo Silveira e Sousa **

1. Introdução

A vitivinicultura constituía no século XIX um dos mais importantes sectores da agricultura portuguesa, dando origem a um dos principais produtos de exportação. O seu peso na economia era enorme, se bem que desigualmente distribuído nas várias regiões do País. Durante a segunda metade do século XIX este sector acompanhou a trajectória europeia, tendo sofrido um conjunto de profundas transformações. Se bem que elas tenham afectado globalmente este ramo da agricultura manifestaram-se em áreas diversas e tomaram a forma de diferentes processos de modernização e adaptação. A chegada faseada do oídio, da filoxera, da antracnose e do míldio obrigou a enormes processos de replantação, de mudança no uso das castas e das técnicas de cultivo que passaram a integrar novos produtos de origem industrial nas várias e recentes etapas de prevenção das doenças. Simultaneamente, a configuração dos mercados alterou-se com o crescimento do consumo de massas, com o aparecimento de novos mercados internacionais e de novas áreas produtivas concorrentes. Os mecanismos de circulação, transporte e distribuição modificaram-se, assim como as próprias técnicas de produção, numa tentativa permanente de adaptação a novos gostos e às oscilantes modas dos consumidores. A evolução e difusão dos saberes científicos e técnicos conduziu também à necessidade de novos investimentos, de uma maior escala das explorações e ao crescimento das modalidades de intervenção estatal e de associativismo num sector vital para as agriculturas mediterrânicas. Nada ficou como antes.

Se este vasto conjunto de transformações teve trajectórias e resultados diferentes de país para país, o mesmo se verificou dentro das fronteiras de cada Estado. Em Portugal houve regiões que conseguiram modernizar e reconverter a

* Instituto Universitário Europeu de Florença. Bolseiro de Doutoramento da Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

sua vitivinicultura e outras houve onde estas tentativas foram, pelo menos parcialmente, goradas. Contudo, faltam ainda hoje estudos intensivos e comparativos que nos permitam aquilatar a trajetória das várias regiões produtoras ¹.

Os Açores, enquanto arquipélago, nunca foram uma região de grande produção e exportação de vinho, muito embora esta cultura tomasse uma importância assinalável em três das suas ilhas: o Pico, a Graciosa e, mais secundariamente, São Jorge. Apesar de existirem referências a alguma exportação de vinhos finos do Pico para mercados externos e exigentes, os vinhos açorianos nunca alcançaram a notoriedade da maior parte dos seus congêneres nacionais, nem sequer criaram as redes de comércio e de distribuição internacional que fizeram a fama de um Madeira, um Xerez ou um Marsala. Os números disponíveis ficam aquém quer dos registados na Madeira, quer nas principais áreas de produção do continente. Provavelmente com algum exagero, no arquipélago atlântico vizinho dá-se como exportação média, entre finais do século XVIII e inícios do XIX, as 18 a 20.000 pipas, embora o conjunto da produção devesse ser ainda mais elevado, pois aqui não estaria contabilizado o consumo interno. Sensivelmente para o mesmo período e para todo o arquipélago dos Açores, alguns autores apontavam para um intervalo entre as 15.000 e as 20.000 pipas ².

Esta falta de notoriedade, de mercados externos preferenciais e de uma ampla e constante produção não quer dizer que a vinha e a produção de vinho tenham sido esquecidas. Na verdade, nunca deixaram de ser equacionadas como uma boa oportunidade para investir e ganhar dinheiro e, em certos momentos, para diversificar a produção e a exportação de algumas das principais ilhas do arquipélago. Nesse sentido, o estudo da aparentemente pequena vitivinicultura açoriana permite-nos ver como este era um conjunto de actividades com um interesse económico significativo em todo o Portugal e como, mesmo em espaços periféricos, esta cultura nunca foi esquecida, tendo sido tentados esforços semelhantes aos realizados no continente. Da mesma forma, os agricultores açorianos não estavam alheios ao investimento, à modernização e à procura do lucro. Contudo, aqui, o campo de possibilidades era bem diferente do que se encontrava nas regiões do continente ou na Madeira, onde as redes do comércio e da distribuição, a qualidade do produto e as condições naturais acabaram por permitir um muito maior sucesso na reconversão dos seus sectores vitivinícolas.

¹ Para um testemunho da época sobre uma grande área produtora, o Minho, veja-se Alberto Sampaio (1923), «O presente e o futuro da viticultura no Minho: estudo de economia rural», in *Estudos Históricos e Económicos*, vol I, Porto: Livraria Chardron. Para uma monografia recente e bastante completa sobre uma das grandes áreas produtoras do continente ver Maria Goretti Matias (2002), *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste (1850-1890)*, Caldas da Rainha.

² Alberto Vieira (dir) (1993), *História do Vinho da Madeira: documentos e textos*, Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, pp. 11, 95-97, 181-182. Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, II vol., Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 80 e segs.

2. A vinha e o vinho nos Açores: uma trajectória de longa duração (séculos XVI-XIX)

A vinha foi introduzida nos Açores durante os primeiros tempos do povoamento. Tal como outras culturas mediterrânicas começou a ser cultivada, em boa parte, para satisfazer os hábitos alimentares dos seus primeiros habitantes. Se a produção de cereais se assumiu, desde cedo, como a principal cultura, a vinha veio ocupar áreas marginais do ponto de vista agrícola, que nunca poderiam ter sido utilizadas como terras de pão. A irregularidade da sua distribuição acompanhou assim a irregularidade do próprio relevo e das condições climáticas das diferentes ilhas. Dentro do arquipélago esta produção foi-se desenvolvendo ao longo dos primeiros séculos em zonas importantes da orla litoral do Pico, São Jorge e Graciosa, ocupando um lugar mais secundário na Terceira, em São Miguel, Santa Maria e Faial, sendo quase inexpressiva nas Flores e no Corvo ³.

No entanto, se em São Miguel a sua importância era menor, isto não quer dizer que a sua produção não fosse mais elevada do que em ilhas mais dependentes desta cultura, consequência lógica da diversidade de escala e de dimensão das várias parcelas do arquipélago. Neste caso, apenas queremos enfatizar que ela não ocupava um lugar tão destacado na economia agrícola local ⁴. Por exemplo, na pequena ilha Graciosa, a vinha e o vinho tomaram um papel muito importante em todo o ciclo produtivo. Na segunda metade do século XVIII deixou-se mesmo de semear nas terras mais fracas, para aí fazer plantações de vinha, as quais no final do mesmo século alimentavam já uma larga exportação de aguardentes ⁵.

Muita da agricultura das ilhas e da economia doméstica das explorações camponesas era construída acompanhando um modelo de apropriação vertical dos recursos que começava nas terras mais pobres do litoral e ia até ao baldio ou às pastagens mais frias da serra, onde apenas a urze e a queiró conseguiam vegetar. O labor humano de gerações e a construção de diversos e interdependentes andares ecológicos permitiu criar uma pequena agricultura multifacetada e dotada de um património botânico muito diversificado, que associava plantas autóctones a plantas subtropicais, mediterrânicas ou a espécies oriundas das áreas temperadas ⁶.

³ Veja-se o resumo feito por Carlos Alberto Medeiros (1994), «Contribuição para o estudo da Vinha e do Vinho nos Açores», *Finisterra*, vol XXIX, n.º 58, pp. 199-229.

⁴ Maria Margarida Vaz do Rego Machado (1994), *Produções Agrícolas, Abastecimento, Conflitos de Poder: São Miguel 1766-1806*, Ponta Delgada: Jornal de Cultura, pp. 124-128 refere mesmo a importação de vinho das Ilhas de Baixo no final do século XVIII e princípio do XIX.

⁵ Francisco José Teixeira e Sampaio (1798), «Relatório...», in *Arquivo dos Açores*, vol. X, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, p. 527.

⁶ Paulo Silveira e Sousa (1994) *Território, Poder, Propriedade e Elites Locais: a Ilha de São Jorge na Segunda Metade do Século XIX*, Lisboa: tese de licenciatura apresentada no ISCTE, 270 p.

Nesta agricultura, a vinha era, apesar de tudo, uma produção de destaque. À custa de um enorme esforço em termos de construção da área de plantio e da sua manutenção permitia utilizar um andar ecológico aparentemente pouco propício a qualquer uso agrícola, desenvolvendo uma produção com uma enorme capacidade de integração nas redes de troca. Com uma agricultura que sempre teve que se confrontar com o excesso de humidade e de chuva, o aparecimento de pragas nas culturas agrícolas só poderia estar especialmente favorecido. O oídio, a antracnose e o míldio na vinha, outros fungos nos cereais, insectos e lagartas várias nas frutas eram criados e desenvolvidos pelo clima insular, que dificultava ainda a granação dos cereais e a maturação dos frutos, fazendo com que muitas culturas se tivessem que recolher às terras mais secas da orla marítima, dotadas de uma boa exposição solar ⁷.

Todas as referidas ilhas (Pico, Graciosa e São Jorge) tinham extensas e especiais áreas pedregosas resultantes da actividade vulcânica mais recente. Nos *biscoitos* e *mistérios* mais secos e quentes da beira mar, impróprios para os cereais, apenas os pomares de laranja tomaram, igualmente, algum peso, desde finais do século XVIII até inícios da década de 1880.

As diferenças de qualidade e as necessidades de consumo cedo ditaram um rede de rotas comerciais que fazia circular o vinho entre as várias ilhas, e entre estas e o exterior, onde o porto da Horta fazia de importante centro de distribuição da produção do Pico e de São Jorge, e o de Angra recebia o vinho da Graciosa e abastecia as rotas transoceânicas no refresco ⁸.

Do século XVI ao século XVIII a cultura da vinha foi-se, pois, desenvolvendo gradualmente nos vários espaços do arquipélago ⁹. No século XVII a produção de vinho concentrava-se nas ilhas do grupo central, com destaque para o Pico. No século seguinte, em torno do triângulo Pico-Faial-São Jorge, o vinho sustentaria a inserção destas ilhas no comércio internacional com a América do Norte e o Brasil, tendo a Horta servido de principal porto de escoamento da produção. Mesmo a maior ilha do arquipélago, São Miguel, nos finais do século XVIII e inícios do XIX, não conseguia fazer face à concorrência dos vinhos mais baratos provenientes do grupo central. A sua viticultura era dada como muito decaída ¹⁰.

⁷ J. Viegas Paula Nogueira (1908), «O arquipélagos dos Açores», in António Teixeira Júdice (org.), *Notas sobre Portugal*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. 408.

⁸ Veja-se Maria Olimpia da Rocha Gil (1979), *O Arquipélago dos Açores no século XVIII, Aspectos Sócio-Económicos (1575-1675)*, Castelo Branco: Edição do Autor; Susana Goulart Costa (1998), «A economia picoense entre os séculos XV e XVIII: o exemplo ambíguo de uma periferia» in AAVV, *O Faial e a Periferia Açoriana nos Séculos XV a XX*, Horta: Núcleo Cultural da Horta, pp. 91-101.

⁹ Mesmo numa pequena ilha como Santa Maria a viticultura desenvolveu-se bastante nas localidades da costa leste e da costa sul, ganhando particular peso no século XVIII. Cf. João de Medeiros Constança (1982), «A Ilha de Santa Maria: evolução dos principais aspectos da sua paisagem humanizada (sécs. XV a XX)», *Arquipélago*, vol. IV, p. 237.

¹⁰ Francisco Maria Supico, Escavações, n.º 169 e 215, in *A Persuasão* n.º 1922 de 16/11/1898 e n.º 1968 de 4/10/1899. Mesmo assim Afonso Chaves e Melo atribuía a São Miguel, em 1817, uma

No início de 1800, segundo F. Ferreira Drummond, o arquipélago exportava de 15 a 20.000 pipas de vinho, nem sempre da melhor qualidade, produzidas na sua maioria no Pico, São Jorge, Graciosa e Faial ¹¹.

Em 1838-1839 os irmãos Bullar descreviam o milagre picaroto que havia transformado vastas extensões de pedra em férteis campos de vinha repartidos numa filigrana de apertados muros baixos de lavra preta. Os vinhedos eram como as malhas de uma enorme rede que parecia estender-se sob a montanha. As vinhas do Pico eram bastante produtivas e davam melhor vinho do que qualquer das outras ilhas ¹². Várias experiências haviam sido feitas para a preparação do vinho e mesmo tentativas de produção de «champagne». Segundo os mesmos viajantes ingleses, uma amostra provada deste último assemelhou-se em sabor e aparência ao vinho do Reno de razoável qualidade. Produzia-se também em pequenas quantidades um vinho semelhante ao Madeira de segunda ordem, bem como uma execrável bebida, ardente, forte e embriagante, da cor e do sabor do Xerez escuro, chamada «vinho de estufa», por ser preparada em estufa ou coisa semelhante e exportada em grandes quantidades para a Inglaterra e América. Em Inglaterra, embora os importadores o conhecessem por vinho do Faial, era geralmente procurado por consumidores incautos sob o agradável rótulo de Xerez e adquirido por taberneiros, para navios e armazéns. Além disto, produzia-se grande quantidade de vinho vulgar do Pico, de qualidade mais fraca, que era exportado apenas para as outras ilhas do arquipélago. Segundo estes viajantes, quando bom não era de todo desagradável ao paladar, sendo fácil distingui-lo dos seus congêneres de São Miguel, mais ácidos e turvos ¹³. Porventura com algum exagero, os irmãos Bullar escreviam em nota «diz-se que se remetem todos os anos do Pico para o Faial 25.000 cascos de vinho para exportação» ¹⁴. Mais tarde, em 1871, Silveira Macedo escreveria que a ilha do Pico produzia termo médio 12 a 15.000

produção de cerca de 5000 pipas, cifra que nos parece corresponder a um ano de boa colheita e que fica abaixo das apontadas para o Pico, cf. *Arquivo dos Açores*, vol I, p. 224.

¹¹ Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, II vol., pp. 80 e segs.

¹² Segundo um outro viajante que visitou o arquipélago uns anos mais cedo, no início da década de 1830, apesar de situadas em zona aparentemente árida, as vinhas do Pico mostravam uma extraordinária exuberância e fertilidade. Estavam longe ainda as destruições do oídio. Ajudadas pelos solos pedregosos e pela boa exposição solar as vinhas produziam copiosamente. Cf. Capitão Boid (1835), *O Distrito da Horta que compreende Faial, Pico, Corvo e Flores* (tradução de J. H. Anglin), Angra: tip. Andrade, pp. 30-31.

¹³ Faltam-nos ainda dados e fontes para conhecer com detalhe os processos e técnicas de vinificação utilizados nos Açores. Mesmo em relação ao sempre referido como afamado vinho verde do Pico não temos a certeza se se utilizava um sistema de aquecimento artificial para acelerar o seu período de envelhecimento, ou se este era armazenado em pipas e lotado com aguardentes. Pode inclusive dar-se o caso de serem utilizadas as duas técnicas. Esta vertente estará, portanto, por agora, ausente nesta primeira abordagem. Ver Joseph e Henry Bullar (1841) *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, Ponta Delgada: Edição do Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1949, pp. 196-197.

¹⁴ Joseph e Henry Bullar, *idem*, p. 196.

pipas, antes do flagelo destruidor do oídio iniciado em 1853¹⁵. De qualquer modo, toda esta realidade iria alterar-se radicalmente com a chegada dos primeiros agentes fitopatológicos, no início da década de 1850.

Na Graciosa a produção e o comércio do vinho eram já actividades antigas. Em finais do século XVIII, constatava-se mesmo um aumento da área cultivada que deixava de ocupar apenas os biscoitos da ilha, para passar a abranger terras lavradas de menor produtividade, dando origem a uma exportação relativamente importante, à escala local, de aguardente para o mercado brasileiro¹⁶. Durante a primeira metade do século seguinte as vinhas desta ilha eram ainda «geralmente de verdelho, qualidade mais saborosa e de melhor proveito. Aparecem alguns pés de alicante, de mourica, saborim, moscatel, ferral e dedo de dama, mas em pequena quantidade. Nas vinhas do lado de Santa Cruz, há em abundância a uva boal, e de magnífica qualidade. A vinha da jurisdição de Santa Cruz é toda criada no chão, e quando os frutos principiam a amadurecer, é que são sustentados em estacas de cana. A da jurisdição da Praia é criada nos arvoredos, sobre os quais é prendida, e isto sucede tanto no interior como na beira mar»¹⁷.

Também os irmãos Bullar, na sua curta passagem por São Jorge em Maio de 1839, para além dos vestígios ainda frescos do vulcão de 1808, referem este último tipo de cultivo das vinhas (*vinha de enforcado*), tão usual em outras áreas de Portugal com um clima temperado e atlântico, como é o caso da região do noroeste, cuja fronteira desce, neste caso, até ao Vouga¹⁸. Eles escrevem que «as vinhas são educadas para treparem pelas altas faias, árvores de vinte a vinte e cinco pés de altura e quase se tocavam por sobre o caminho. Era época da rebentação e as suas folhinhas verdes e tenras formavam agradável contraste com o verde escuro das árvores sobre as quais cresciam, e com o cinzento claro da casca. A graça que lhes emprestava compensava bem as faias da força que as vides lhes tiravam»¹⁹. Mas esta técnica não era utilizada para todas as castas. Por exemplo, o verdelho era produzido em *vinha de embarrado e podadia* (vinha baixa junto ao solo).

Os vinhedos eram uma preciosa garantia de elevados rendimentos para uma boa parte das elites locais do Faial, do Pico, da Graciosa e de São Jorge. Eles estavam protegidos por uma série de disposições emanadas das instituições de poder

¹⁵ António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. III, Angra do Heroísmo: Direcção Regional dos Assuntos Culturais, p. 75. O governador civil da Horta, José Vieira Santa Rita, refere igualmente em 1867 uma colheita regular antes do oídio avaliada em 12.000 pipas.

¹⁶ Cf. Francisco Teixeira de Sampaio (1798), «Memória sobre as plantações e criações oferecida ao governador interino (relatório agrícola)», *Arquivo dos Açores*, vol XIII, pp. 518-528.

¹⁷ Félix José da Costa (1845), *Memória Estatística e histórica da Ilha Graciosa*, Angra do Heroísmo: Imprensa de Joaquim José Soares, p. 40.

¹⁸ Cf. Orlando Ribeiro (1945) *Portugal: o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa: Sá da Costa.

¹⁹ Joseph e Henry Bullar (1949), *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, p. 286.

concelhio. Várias disposições camarárias defendiam-nos de ladrões ou de animais que vagueassem soltos, normalmente cães ou porcos²⁰, apertando-se esse controle por alturas do Verão. Em fins de Agosto, ou em Setembro se o ano agrícola havia atrasado um pouco mais a maturação das uvas, as freguesias assistiam à intensa movimentação das vindimas. Os grandes proprietários que passavam o Verão nas localidades vinhateiras encarregavam-se de dar as ordens aos feitores ou de dirigir directamente todas as operações, desde a colheita ao lagar. Os ranchos de homens e mulheres que dobrados ou esticados apanhavam os cachos do chão ou das árvores por onde a vinha se desenvolvia, constituíam uma mão de obra ainda vasta de pequenos camponeses e trabalhadores rurais sempre necessitados de recursos – já que a emigração, apesar de sempre presente no arquipélago, ainda não tinha começado a esvaziar as ilhas. Das ensolaradas vertentes do *biscoito* as uvas eram transportadas às costas ou em carros de bois para os lagares, onde eram pisadas e espremidas. O precioso néctar extraído era então amea-lhado nas adegas e mais tarde exportado para as outras ilhas e para o exterior do arquipélago.

Várias fontes dão-nos argumentos para crer que as décadas da primeira metade do século XIX tenham sido um período de crescimento da produção e da área plantada em quase todo o arquipélago e não apenas nas três principais ilhas produtoras. Apesar de secundária face à cultura dos cereais e da laranja, as poucas informações que temos apontam mesmo para um aumento da área e da produção de vinho em São Miguel, nas décadas de 1820 a 1850²¹. Novamente, o grande marco nas alterações profundas, e nalguns casos irreversíveis, sofridas por esta cultura seria a chegada do oídio.

3. O século XIX: período de ampla reconversão da viticultura açoriana

A reestruturação e reconversão levadas a cabo, paulatinamente, durante a segunda metade do século XIX deram origem a um novo posicionamento da vitivinicultura na economia agrícola do arquipélago. O ataque do oídio e depois da filoxera e da antracnose conduziram ao quase desaparecimento das castas europeias tradicionais e alteraram os vinhos, os gostos do consumidor, assim como as rotas e os mercados de destino. Nestes anos, a viticultura açoriana sofreu uma

²⁰ Padre Manuel de Azevedo da Cunha 1981 (1906), *Notas Históricas, vol II, Anais do Município da Calbeta (S. Jorge)*, (*Recolha introdução e notas de Artur Teodoro de Matos*), Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 722-723 e António dos Santos Pereira (1987), *A Ilha de São Jorge (Séculos XV-XVII)*, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, p. 118.

²¹ *Almanaque Rural dos Açores para o ano de 1851, mandado publicar pela sociedade promotora da agricultura micaelense*, Ponta Delgada: Tip. de Manuel Cardoso de Albergaria e Vale, 1850, p. XXX.

profunda transformação que a colocou como uma cultura destinada, sobretudo, ao mercado interno, mau grado as tentativas de reconversão e de reinserção nos mercados exteriores.

A partir de inícios da década de 1850, sensivelmente em 1852-1853, o oídio levou a cabo uma verdadeira destruição nas vinhas do arquipélago, atacando preferencialmente as latadas e as vinhas altas²². Vastas áreas, antes produtivas, onde a vinha se entrelaçava com as faias ou com o reticulado de pedra vulcânica tornaram-se verdadeiros matos ou pedregais cascalhentos e incultos. Apesar das diferentes tentativas e técnicas utilizadas para o conter e para o debelar, este fungo tornar-se-ia verdadeiramente endémico na região, aproveitando um *habitat* húmido e temperado que o protegia.

Uma ilha tão estreitamente articulada com a produção vinícola como o Pico sofreu uma enorme quebra na produção de vinho nas décadas de 1850 e 1860. Em 1862 José do Canto escrevia a seu primo, José Jácome Correia, dizendo que pela primeira vez, em 7 anos, as suas vinhas do Pico lhe tinham dado 6 a 7 pipas de vinho de qualidade razoável²³. As destruições causadas pelo oídio foram de grande monta e mesmo passadas largas décadas as sequelas ainda estavam presentes na paisagem do arquipélago. Em 1891 nos concelhos de Velas, Calheta e Santa Cruz da Graciosa existiam grandes extensões de antigos vinhedos destruídos por este fungo, numa versão açoriana dos mortórios durienses e que, ao invés de muitos destes, rapidamente se foram enchendo, novamente, de matos de faias e de uma nova planta invasora: o incenseiro²⁴.

Porém, os Açores não foram apenas atacados pelo oídio. Décadas mais tarde, nos anos de 1880, foi a vez da entrada da filoxera e, na viragem do século, temos notícias da luta contra o míldio e a antracnose²⁵. Estas sucessivas pragas conduziram a uma vasta recomposição das castas cultivadas, levando ao quase desaparecimento das plantas europeias menos resistentes que foram sendo substituídas por castas americanas de inferior qualidade.

A casta isabela destacou-se de longe neste panorama. A sua introdução nos Açores foi contemporânea dos ataques do *oidium tuckeri*. Ela chegou em inícios de 1854, tendo vindo para São Miguel incluída num grande lote de plantas

²² João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da Décima Segunda Região Agronómica, Onde Foi Exercido o Tirocínio de João Nogueira de Freitas*. Dissertação apresentada ao conselho escolar do Instituto Geral de Agronomia Lisboa: (manuscrito), pp. 74-75.

²³ *Cartas Particulares do Sr. José do Canto aos Srs. José Jácome Correia e Conde de Jácome Correia 1840-1893*, Ponta Delgada: Tip. do Diário dos Açores, p. 81.

²⁴ Arbusto de rápido crescimento, de origem australiana (*pittosporum ondulatum*), atinge por vezes o porte arbóreo. Foi introduzido no arquipélago através da ilha de São Miguel por volta da década de 1840 como planta ornamental.

²⁵ As fontes consultadas pouco nos ajudaram a conseguir conhecer melhor a introdução, a expansão e peso das destruições causadas pelo míldio nos Açores. Mais desenvolvimentos terão que ficar para um outro trabalho. Aqui centrar-nos-emos no oídio, na filoxera e na antracnose, aquelas pragas que mais preocupavam os agricultores e agrónomos.

exóticas importadas por António Borges da Câmara Medeiros para melhorar os seus amplos jardins. Nos primeiros dez anos foi apenas tratada como uma planta ornamental, servindo para cobrir as latadas dos parques micaelenses. A sua difusão foi sendo feita lentamente à medida que as castas europeias decaíam. Pela mesma década de 1850 chegaram uns pés de isabela ao Faial, aos quais, durante os primeiros tempos, não foi, igualmente, dedicada qualquer atenção.

A sua introdução, um pouco mais tardia no Pico deveu-se ao naufrágio de um navio francês que atirou à costa vários pés. Após alguns anos de desinteresse, a partir de 1856, esta casta começaria a ser aqui cultivada por Manuel Maria da Terra Brum, barão da Alagoa, substituindo, a pouco e pouco, o verdelho ²⁶. O processo de introdução da casta isabela no arquipélago foi, portanto, lento e não se iniciou, em grande escala, logo na década de 1850, nem deve ter tido uma trajectória temporal semelhante em todas as ilhas ²⁷. Por exemplo, de acordo com Jácome de Ornelas Bruges, só no ano de 1870 foi introduzida na Terceira esta casta de uva, numa época em que após os ataques do oídio o verdelho pouco ou nada produzia ²⁸.

Nos primeiros tempos a isabela permanecia mesmo indemne aos ataques dos fungos, enquanto as plantas europeias definhavam e morriam. E se bem que o seu vinho de cor violácea e aroma forte, muito diferente do das castas primitivas de origem mediterrânica, fosse de má qualidade, não havia qualquer outro que o substituísse na região, proporcionando, apesar de tudo, um lucro remunerador. A verdade é que com o tempo o paladar das populações das ilhas se foi adaptando ao gosto *foxy* deste vinho, atribuindo-lhe mesmo propriedades tónicas e digestivas excepcionais. Se o cultivo continuado desta casta fez mudar o gosto dos consumidores locais e fez com que a isabela produzisse um vinho relativamente aceitável localmente, também fez com que deixasse de estar indemne às destruições do oídio e da antracnose que passaram a atacar, igualmente, esta casta, desde que fosse cultivada em parreiras ou latadas, um pouco mais afastadas das áreas mais secas da beira mar. Porém, os estragos ficavam bem longe dos que eram provocados nas castas europeias e rapidamente a isabela e castas americanas afins passaram a ser, cada vez mais, cultivadas em vinha baixa ²⁹.

²⁶ José Cândido da Silveira Avelar, (1902) *Ilha de São Jorge (Açores)*..., pp. 150-151. O barão da Alagoa tornar-se-ia mais para o fim do século um dos maiores, senão o maior, produtor de vinho dos Açores. Mais uma vez temos os grandes proprietários da elite tradicional a tomar um forte protagonismo na reestruturação da agricultura do arquipélago, ao contrário do papel pouco interventivo que lhes é normalmente atribuído.

²⁷ João Nogueira de Freitas (1890), p. 65, ver o artigo de Francisco José Gabriel em *A Terceira*, de 31-12-1881.

²⁸ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira: notas sobre a sua agricultura, gados e indústrias anexas*, Lisboa: ISA, pp. 43 e 75.

²⁹ «Relatório do agrónomo chefe da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *Boletim da Direcção Geral de Agricultura (BDGA)*, n.º 12, 1892, pp. 1229 e 1235. A 12.^a Região agronómica englobava os distritos de Angra e da Horta.

Se a isabela e as castas americanas se tornaram, com o passar do tempo, maioritárias foram, mesmo assim, feitas algumas tentativas de replantio com castas europeias, sobretudo, em áreas da Terceira e do Pico. Como veremos, durante os anos de intensa exportação vinícola da década de 1880 assistiu-se a um esforço importante de reconversão das vinhas do arquipélago. A produção de vinho foi então encarada como uma das hipóteses de reconversão produtiva depois da queda definitiva da exportação de laranja. Contudo, este processo de reconversão teve uma diferenciação espacial particular. Em ilhas como a Terceira, a Graciosa e o Pico ele seria relativamente bem sucedido. Pelo contrário, em ilhas como São Jorge ou o Faial a produção de vinho ficou afectada definitivamente. A opção pelos mercados exteriores e pela exportação não seria conseguida e o vinho açoriano tornar-se-ia um produto regional, desvalorizado face às produções da Europa continental ou de outros arquipélagos atlânticos como a Madeira, fechando-se num mercado que se resumia ao consumo local e regional. Porém, este pequeno mercado, se bem aproveitado, nunca deixaria de ser rentável e vantajoso para o pequeno e médio produtor açoriano, que na verdade formava a maioria dos viticultores das ilhas.

4. O ataque das pragas da vinha: o oídio, a filoxera e a antracnose

O *oidium tuckeri* foi identificado pela primeira vez nas latadas de um jardineiro inglês em 1845-1846, William Tucker. O fungo manifestava-se sob a forma de um pó branco que cobria os cachos e as folhas da vinha, impedindo o desenvolvimentos destes órgãos. Pouco depois, as folhas enrugavam-se e os frutos mirrados começavam a rebaratar. Em 1848 a doença chegava à Bélgica após ter já alastrado pela Inglaterra. Instalada na Europa continental a sua progressão seria rápida e terrível. Em 1849 manifestava-se em vinhas das proximidades de Paris, em 1850 estendia-se pelo sul de França, havendo já vinhedos atacados no Piemonte, na Suíça e na Toscana. Em 1851 e 1852 quase toda a parte ocidental e central do continente europeu via-se a braços com esta devastadora praga que se estendeu por Espanha, Portugal e Hungria. Nos anos seguintes atravessaria mesmo o Mediterrâneo surgindo em Argel, na Síria e na Ásia Menor ³⁰.

É normalmente datado de 1851 o aparecimento do oídio em Portugal continental, fazendo então o seu primeiro surto nas vinhas do Vale do Douro. Apesar das grandes destruições a sua progressão foi relativamente lenta, consumando-se

³⁰ João de Andrade Corvo (1854), «Memória sobre a Mangra ou doença das Vinhas da Madeira e Porto Santo, memória apresentada à Real Academia das Ciências de Lisboa na sessão de 3 de Fevereiro de 1854», Lisboa: Imp. Nacional, reproduzido em Alberto Vieira (dir) (1993), *História do Vinho da Madeira*, p. 295.

o quase total aniquilamento da produção vinícola continental em 1853-1854³¹. Num dos mais destacados trabalhos sobre o tema, datado de 1991, Conceição Andrade Martins escreveria que as destruições provocadas pelo oídio tinham sido bem mais devastadoras que as causadas mais tarde pela filoxera na década de 1870³². Como veremos, nos Açores, o fungo foi, de facto, mais destruidor e tomou um carácter mais permanente que o pequeno afídio que lhe sucedeu.

Supõe-se que o oídio chegou à Ilha da Madeira em 1851. No ano de 1852, o primeiro em que a moléstia das vinhas influiu na produção de vinho, foram ainda exportadas dos depósitos existentes 5.620 pipas, número que diminuiu para 3.284 em 1853. Ora, nesse mesmo ano de 1852 a produção caiu já para 2.110 pipas de vinho, na maior parte dos casos bastante ordinário. Em 1853 a produção desceu para 690 pipas e a sua qualidade era ainda inferior à da colheita anterior³³. Em apenas três anos, de 1852 a 1854, a destruição dos vinhedos foi devastadora. A média de produção que em 1851 era de 50.000 hectolitros passou para cerca de 600 hectolitros. As perdas causadas pelo fungo, ou seja, pela quebra na produção de vinho, apenas na Ilha da Madeira, foram oficialmente calculadas em 1.137.990\$000 réis, uma soma fabulosa para a época³⁴. Contudo, como veremos, a recuperação da viticultura madeirense será muito mais rápida e eficaz que a sua congénere açoriana³⁵.

Em 1850 o *oidium tuckeri* manifestava-se pela primeira vez no arquipélago dos Açores, na ilha de São Miguel. Chegaria pouco depois às restantes ilhas, sendo a sua expansão muito auxiliada pela temperatura suave e humidade constante que se observam em todo o arquipélago. As colheitas nos dois anos posteriores, de 1851 e 1852, foram ainda abundantes. Contudo a progressão do parasita foi tão rápida que posteriormente a 1852 quase deixou de haver uvas nesta primeira ilha. Em 1854 e 1855 as quebras na produção eram já enormes em muitas freguesias de São Miguel. Em 1859 o governador civil referia que os estragos do oídio continuavam em toda a sua extensão: a colheita de vinho fora nesse ano inexpressiva, não passando das 18 pipas e 18 almudes. A chegada de tão terrível praga não havia apenas reduzido os lucros de lavradores e proprietários. Com a perda total do vinho, desde há poucos anos, as próprias câmaras municipais micalenses tinham visto baixar consideravelmente os seus rendimentos, pois era sobre este produto

³¹ António Narciso Alves Correia (1882), *O Oidium e os Filoxeras: sua origem e modo de os combater*, Porto: Tip. Ocidental, p. 9.

³² Conceição Andrade Martins (1991), «A filoxera na viticultura nacional», *Análise Social*, n.º 112-113, pp. 653-688.

³³ José Silvestre Ribeiro (1857), *Resoluções do Conselbo de Estado na Secção do Contencioso Administrativo*, Tomo VI, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 201-202.

³⁴ João de Andrade Corvo (1854), «Memória sobre a Mangra ou doença das Vinhas da Madeira e Porto Santo...», reproduzido em Alberto Vieira (dir) (1993), *História do Vinha do Madeira: documentos e textos*, p. 295.

³⁵ Benedita Câmara (2002), *A Economia da Madeira no século XIX*, Lisboa: ICS.

que incidiam as suas contribuições mais importantes ³⁶. No seu relatório do ano seguinte, 1860, o mesmo governador civil, Félix Borges de Medeiros, referia que a mesma doença havia ainda devastado as vinhas do distrito, sendo por esse motivo a produção de vinho muito reduzida ³⁷. Em 1862 a produção ficava-se pelas 12 pipas e 3 almudes, sendo o consumo avaliado em 690 pipas e 19 almudes ³⁸. No Relatório de 1864 o governador civil daria alguns sinais de melhora e escreveria que apesar de ainda escassa a produção havia sido melhor, estando igualmente as vinhas a recuperar algum do seu antigo vigor. A produção havia atingido os 95 e 13 almudes. Contudo, o consumo era avaliado em 743 pipas e 12 almudes ³⁹. Mas seria por pouco tempo. Em 1866 a produção continuava baixa. A colheita de vinho apenas tinha registado 46 pipas e 19 almudes ⁴⁰.

QUADRO 1

Média da Produção de Vinho no Distrito de Ponta Delgada 1845-1850 e 1858-1863
(em pipas e almudes)

Concelhos	Média 1845-1850 (pipas)	Média 1858-1863 (pipas)
Ponta Delgada	6988	–
Ribeira Grande	1535	41 alm
Vila Franca	510	–
Lagoa	4190	50
Povoação	1835	5
Nordeste	400	42 alm
Vila do Porto	1030	30
Total	16388	89 e 3 alm

Fonte: *Almanaque do Arquipélago dos Açores para 1866*, Ponta Delgada, 1865, p. 63.

³⁶ Félix Borges de Medeiros (1859), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada em 1859, feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade pelo Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. A. das Letras Açorianas, pp. 7, 14.

³⁷ Félix Borges de Medeiros (1860), «Relatório do Distrito de Ponta Delgada», in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas adjacentes*, p. 8.

³⁸ Félix Borges de Medeiros (1864), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada em 1864, feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade pelo Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. A. das Letras Açorianas, p. 15 e quadro 23.

³⁹ Idem, p. 3 e mapa 19.

⁴⁰ Félix Borges de Medeiros (1867), *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Ponta Delgada na sua Sessão Ordinária de 1867 pelo Governador Civil do Mesmo Distrito*, Ponta Delgada: Tip. da Crónica dos Açores, p. 7 e mapa 29.

Francisco Maria Supico no seu Almanaque de 1866 apresenta-nos dados para o termo médio da produção nos cinco anos anteriores a 1850 e nos cinco posteriores a 1858, referindo que estes dados provinham de um mapa oficial. Contudo, parece-nos que os dados para o período de 1845-1850 devem estar bastante inflacionados, a menos que estes tenham sido anos de colheitas excepcionais ⁴¹. Apesar disso, através destes números podemos constatar como as quebras registadas na produção foram avassaladoras. Em São Miguel concelhos houve, como Ponta Delgada, onde se deixou de produzir vinho, facto que pensamos estar relacionado com a reconversão das áreas de vinhedos em pomares de Laranja. De facto, estava-se nestes anos em plena euforia da exportação de citrinos e os prédios de vinha eram adequados a uma transformação rápida em zona de pomar.

Dois anos mais tarde, em 1868, a produção de vinho no distrito de Ponta Delgada permanecia bastante escassa, apenas 279,44 hectolitros, enquanto que o consumo atingia os 3753,90 hectolitros de vinho tinto e 1500 de branco. Curiosamente a produção de aguardente seria muito mais elevada, registando-se um total de 3202,19 hectolitros, o que nos leva a pensar que muita da produção das vinhas micalenses era, dada a sua má qualidade, destilada e transformada em bebidas brancas. De vinho os micalenses passariam a consumir outras mistelas alcoólicas, provavelmente mais fortes, mais nocivas à saúde e mais baratas ⁴².

Porém, as alterações que este poderoso agente fitopatológico provocou não se ficariam pela ilha de São Miguel. Rapidamente ele passaria a todos os outros espaços do arquipélago, dando origem a vários processos de transformação das economias agrícolas locais: as ilhas mais afectadas seriam as do chamado triângulo Pico-Faial-São Jorge.

Na segunda metade da década de 1840 a agricultura do Faial e do Pico já tinha sido flagelada com pragas nos batatais e nas quintas de laranja. A partir de 1842 o *coccus hesperidum* ataca os citrinos fazendo grandes devastações. Apesar das perdas, foram parcialmente compensadas com a reconversão dos terrenos para a produção de cereais e de inhames. Contudo, estes eram produtos destinados ao consumo local das populações e não importantes culturas de exportação de elevado rendimento.

No Verão de 1852, chegava a nova praga. O oídio iria nessa ano começar a sua lenta progressão pelo Faial e pelo Pico, iniciando as suas devastações na

⁴¹ Uma colheita média de 16.000 pipas ultrapassaria as 12 a 15.000 pipas que António Lourenço da Silveira Macedo atribuía ao Pico antes de 1853, cf. A. L. da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas...*, vol. III, p. 75.

⁴² Vicente Machado de Faria e Maia (1869), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade em 1869 pelo Secretário Geral servindo de Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. de Manuel Correia Botelho, quadro 14. O valor do vinho oscilava, nos cinco anos anteriores a 1850, entre 12\$000 a 30\$000 réis a pipa. Nos cinco anos posteriores a 1858 a pipa oscilou entre 80\$000 a 100\$000 reis, *Almanaque do Arquipélago dos Açores para 1866*, Ponta Delgada, 1865, p. 63.

freguesia das Bandeiras. E neste caso não havia reconversão possível. Os biscoitos de vinha não suportavam nenhuma outra cultura. O oídio começou por atacar, sobretudo, as vinhas levantadas em latada ou árvores. Um pó branco aparecia nas plantas «cobrindo os cachos desde o estado da florescência até à maturação, mudando depois para uma cor pardacenta e ultimamente preta, paralisando logo o desenvolvimento do fruto, ficando os bagos tão duros que só a maço se lhes podia extrair o vinho e este mesmo inferior»⁴³. Em 1853 a moléstia espalhava-se aos concelho de São Roque e à vila da Madalena, coração da zona vinícola. Em 1857 a câmara da Horta nomeou uma comissão para examinar a situação e procurar remédios para destruir o parasita, porém, a colheita seria nula⁴⁴.

O impacto negativo da destruição das vinhas pelo oídio seria acrescido por uma série de maus anos agrícolas em 1857, 1858 e 1859 que puseram as ilhas do Faial, Pico e São Jorge sobre o negro espectro da fome. A crise, sobretudo na Ilha do Pico, foi devastadora e alimentou ainda mais uma corrente de emigração que, desde cedo, tomou o Brasil e, progressivamente, os EUA como lugares privilegiados de destino. Os grandes proprietários e morgados do Pico e Faial assistiram à desvalorização das suas terras e à queda acentuada das suas rendas; os lavradores mais abastados ficaram sem a sua principal produção para o mercado; os trabalhadores e jornaleiros, carreiros, tanoeiros e outros artífices viram-se quase sem recursos, atirados para uma situação de ainda maior precaridade e subemprego⁴⁵.

No relatório de 1861 o governador civil da Horta escrevia que nesse ano a produção de vinho tinha sido novamente nenhuma, em resultado do ataque da moléstia⁴⁶. No ano seguinte, em 1862, a colheita foi ligeiramente melhor, tendo-se produzido 272 pipas. Se bem que o Governador civil referisse que estes números nada eram comparados com os registados anteriormente ao oídio, mesmo assim, apontava alguma esperança para os proprietários de vinhas⁴⁷. Em 1863 a produção continuava a sua lenta ascensão registando-se 503 pipas, sendo superior quase no dobro à do ano precedente⁴⁸.

⁴³ António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. II, p. 214.

⁴⁴ António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas*, vol. II, p. 239.

⁴⁵ Júlio de Castilho (1886), *Ilhas Ocidentais do Arquipélago dos Açores*, Lisboa: David Corrazi, pp. 17-18.

⁴⁶ «Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1861», in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas Adjacentes no ano de 1862*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1864.

⁴⁷ «Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1862», in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública [...] no ano de 1862*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1864.

⁴⁸ «Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1863», in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública [...] no ano de 1863*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1865.

Na Terceira a situação era pior. Em 1861, o Jornal *O Angrense* referia que nesse ano o oídio atacara com menos vigor as vinhas, permitindo alguma produção. Contudo, a viticultura era uma cultura em acentuada decadência e os proprietários de vinhedos não davam a estas parcelas a atenção e os cuidados devidos. Mesmo a reprodução da vinha se tornava difícil pelo mau estado da pouca que existia ⁴⁹.

Apenas em 1867-1870 temos notícias de colheitas mais regulares e de algum controle sobre as infestações na Ilha do Pico. Contudo ainda não havia começado o processo de replantação e de uso de castas americanas ⁵⁰. Mesmo o governador civil da Horta escreveria no seu relatório de 1867 que a principal riqueza da ilha do Pico, eram as vinhas que o oídio quase havia aniquilado completamente ⁵¹.

QUADRO 2
Produção de Vinho na Ilha do Pico em 1871
(hectolitros)

Concelhos	Produção em Hectolitros
Lages	119,3
São Roque	76,9
Madalena	336,0
Total	532,2

Fonte: António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. III, p. 198.

Em 1871 esta ilha estaria a produzir 532 hectolitros de vinho, 114,30 de aguardente e 210 de vinagre ⁵². Contudo, era ainda pouco e alguns anos mais tarde, segundo os Almanques do Faialense para 1874 e 1875, o distrito da Horta havia importado, em novos anos de colheita insuficiente em 1872 e 1873, 207,48 e 178 hectolitros de vinho ⁵³. Por aqui podemos ver o potencial pequeno mercado que, apesar de tudo, se poderia abrir para quem pudesse produzir algum vinho a bom preço no distrito. Se a década de 1870 parece um período de relativo impasse ele não se registou apenas no Pico e na Terceira, onde após os ataques do oídio o verdelho pouco ou nada produzia ⁵⁴. Na vizinha São Jorge, outra ilha

⁴⁹ *O Angrense* n.º 1136, de 4-10-1861.

⁵⁰ António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. II, p. 363.

⁵¹ José Vieira Santa Rita, Relatório do Governador Civil da Horta para 1867.

⁵² Segundo António Lourenço da Silveira Macedo 1981 (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*.

⁵³ *Almanaque do Faialense para 1875*, 3.º ano, Horta: Tip. Hortense, 1875: p. 144.

de grande produção vinícola antes de 1853-1854, as destruições foram ainda bem maiores. Uma vasta zona da costa sul da ilha oferecia condições ecológicas muito propícias a esta cultura. Ela correspondia aos tradicionais terrenos baixos e pedregosos onde o plantio de cereais estava impossibilitado. A vinha era, em grande parte, cultivada no litoral sul, numa faixa que se estendia entre a Ribeira do Almeida e a Fajã das Almas, em áreas de *biscoito* e *mistério* não ultrapassando uma faixa que rondava os 200 metros de altitude ⁵⁵. Esta zona foi «até ao ano de 1854 o melhor pedaço da ilha, o mais estimado e lucrativo. [...] Foi a região das vinhas, que produziam assombrosamente, sem maior dispêndio nem desvelados cuidados, quando as videiras carregavam imensamente lançadas sobre as faixas mais velhas e gigantescas» ⁵⁶. Passados cerca de 20 anos, em 1875, segundo o administrador do concelho das Velas, este município não tinha mais de 100 hectares de terreno de vinha em bom estado, estando a sua produção limitada a 180 ou 200 hectolitros por ano. Como substitutivo para abastecer a ilha de álcool existia então uma fábrica de aguardente de melaço. No vizinho concelho da Calheta a situação mantinha-se mais animadora e a produção rondaria em média os 500 a 700 hectolitros, todos eles consumidos na localidade. Mesmo assim estávamos muito longe da exportação que esta ilha fez durante séculos ⁵⁷.

Em 1869, José Acúrcio Garcia Ramos, escrevia que a produção vinícola da Graciosa se tinha mantido importante apesar do oídio que, desde 1853 e principalmente 1854, atacou os vinhedos do arquipélago tornando-os improdutivos ⁵⁸. Esta praga não deixou de ter efeitos negativos na ilha, embora estes não tivessem

⁵⁴ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira: notas sobre a sua agricultura*, pp. 43 e 75.

⁵⁵ Na costa norte, a vinha era ainda cultivada em muitas fajãs com condições microclimáticas específicas e a cotas baixas, embora com custos maiores e uma produtividade em princípio menor. No concelho da Calheta as principais zonas vinícolas concentravam-se na Fajã Grande, principalmente o verdelho de *vinha de embarrado* e *podadia*. A partir daqui as vinhas espalhavam-se por todas as outras Fajãs do lado sul.

⁵⁶ João Duarte de Sousa (1897), *Ilha de São Jorge...*, pp.114-116. As *terras de vinha*, em zonas de *biscoito*, seriam portanto, as mais valorizadas durante esses anos. No sítio dos Casteletes, na Urzelina – o qual só ocupava uma meia dúzia de hectares –, e que era considerado a melhor zona vinícola não havia família importante da elite terratenente tradicional que não dispusesse, pelo menos, de uns alqueires de vinha e de uma adega.

⁵⁷ *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 1875, pelo Secretário Geral servindo de Governador Civil Gualdino Alfredo Lobo de Gouveia Valadares*, Angra: Tip. do Governo Civil: 1875, pp. 58 e 60. A produção de vinho manteve-se relativamente mais regular no concelho da Calheta. De qualquer forma, em 1885, a superfície cultivada com vinha no concelho da Calheta era avaliada em apenas 24 hectares, o que nos mostra a quebra contínua que ela teve. Dados retirados da Biblioteca Pública e Arquivo de Angra do Heroísmo, «Produção de vinícola 1885», fundo do concelho da Calheta (por catalogar). Agradeço ao Paulo Lopes de Matos a generosa disponibilização destes dados. Infelizmente, este fundo por catalogar é o único disponível para quem quiser estudar este concelho de São Jorge, dado o criminoso desaparecimento de todo o Arquivo Municipal da Calheta, do qual nem as actas das vereações se salvaram.

⁵⁸ José Acúrcio Garcia Ramos (1869), *Notícia do Arquipélago dos Açores e do que de mais Importante Existe na sua História Natural*, Angra: Tip. Terceirense, p. 57.

sido tão devastadores como em São Jorge. De acordo com António Borges do Canto Moniz, o fungo, ao atacar fortemente as vinhas do lado do concelho da Praia provocou uma crise importante nesta povoação, cujo município, tendo já fracos rendimentos, acabou por ser definitivamente extinto em 1870 ⁵⁹.

Apesar da diminuição das colheitas provocadas pelo oídio desde 1853, a sua produção foi-se mantendo mais estável que nas outras ilhas. E se certas áreas de biscoito foram abandonadas, outras zonas de antigas terras lavradias foram ocupadas com vinha americana, tendo também passado a enxertar-se o verdelho em cavalos destas últimas castas. Tal como aconteceu mais tarde no continente, as pragas na viticultura poderão ter tido, também aqui, um papel positivo na modernização e na expansão desta cultura, passados os primeiros anos de quebra. De facto, ao contrário das outras ilhas mais húmidas, como é o caso da vizinha São Jorge, na Graciosa o vinho continuou uma das principais fontes de riqueza. Em 1883, António Borges do Canto Moniz escrevia que o vinho era ainda o principal comércio da ilha e a sua principal exportação. Mesmo assim a produção havia diminuído desde o ataque do oídio em 1853. Os mercados de destino, igualmente, não tiveram grande alteração. Continuava-se a exportar o vinho quase exclusivamente para o mercado de Angra, onde ele enfrentava agora dificuldades acrescidas, dado quer os elevados impostos com que era sobrecarregado pelo município de Angra, quer as falsificações dos comerciantes e retalhistas ⁶⁰. Para António Moniz outro perigo começava também a surgir com o desenvolvimento em maior escala, na Terceira, da produção de vinho de cheiro, concorrência para a qual os viticultores da Graciosa se deviam preparar melhorando a produção local ⁶¹.

No terceiro quartel do século XIX a zona vinícola da Graciosa concentrava-se nas imediações de Santa Cruz, nos sítios do Barro Vermelho e do Pico Negro. No lugar da Vitória a área cultivada com vinhedos ocupava também uma superfície ampla, podendo ser considerada a cultura mais importante desta zona da ilha, e a principal fonte da prosperidade dos seus habitantes. De facto, segundo António Borges do Canto Moniz, escrevendo no início da década de 1880, esta era cerca de 60 anos atrás uma das povoações mais pobres da ilha, enquanto que a essa data podia ser considerada como uma das prósperas. Esta mudança era toda atribuída ao cuidado que os seus habitantes puseram no desenvolvimento da produção vinícola, muito auxiliado pelo uso de sargaços na adubação dos solos ⁶².

⁵⁹ António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores): descrição histórica e topográfica*, Angra: Imprensa da Junta Geral, pp. 199 e 202-204.

⁶⁰ António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores) [...]*, p. 199.

⁶¹ António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores) [...]*, pp. 199 e 202-204.

⁶² António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores) [...]*, pp. 174-175.

Se o panorama nas ilhas dos Açores era esmagadoramente pouco animador, no vizinho arquipélago da Madeira as vinhas iam-se renovando e a produção crescia. Segundo dados do agrónomo Eduardo Grande em 1865, na década de 1850 a produção de vinho na Madeira tinha baixado consideravelmente. De 1854 a 1859 as duas ilhas deste arquipélago produziram sempre menos de 800 hectolitros de vinho, quando em 1850 esta produção se elevava aos 54.448 hectolitros. No entanto, a situação não era de todo catastrófica em 1865. Os ataques do fungo haviam diminuído, ao mesmo tempo que o entusiasmo por esta cultura se mantinha vivo, sendo comum o recurso à enxofração como meio preventivo. Eduardo Grande pensava que a produção de vinho só poderia continuar a sua crescente recuperação nos anos seguintes. Contudo, alertava para o facto da crise da vitivinicultura madeirense não ter sido apenas causada pelo oídio, mas de estar também relacionada com o descrédito dos vinhos locais nos mercados e com os maus processos de transformação: questões que deveriam preocupar cada vez mais uma produção destinada a um mercado em profunda mudança e onde a concorrência se revelava feroz ⁶³. A partir dos finais da década de 1860 a produção de vinho na Madeira teve uma progressiva recuperação. Porém, seria travada pela invasão da filoxera em 1873. Os vinhedos e a actividade vitivinícola sofreram nova crise, embora ela tivesse sido posteriormente colmatada através de novos processos de replantação com castas americanas e da progressiva utilização de novas técnicas de prevenção e combate às pragas ⁶⁴. Nos Açores quer as dificuldades seriam maiores, quer os resultados mais escassos.

Desde 1852 que a história da vinha nos Açores se tornara triste e repetitiva. Todas as primaveras o oídio reaparecia. A produção diminuía e tornara-se menos remuneratória, conseguindo-se ainda assim algum vinho em anos mais secos. Apesar do uso crescente do enxofre e da progressiva replantação com castas americanas nada seria como dantes. A praga viera para ficar adaptando-se com grande facilidade ao clima húmido e ameno do arquipélago.

⁶³ Eduardo Grande (1865), *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, in Alberto Vieira (1993) (dir.), pp. 303-304.

⁶⁴ Henry Vizetelly (1880), *Facts About Port and Madeira*, Londres, pp. 149-202, e E. M. Taylor (1882) *Madeira: its scenery and how to see*, pp. 69-76 in Alberto Vieira (1993) (dir.), p. 385 e pp. 404-405.

QUADRO 3
Produção de Vinho no Arquipélago dos Açores em 1873
(hectolitros)

Ilhas	Produção (Hcl)
Terceira	182
Graciosa	9600
São Jorge	9440
Faial	160
Pico	1315
Flores	–
Corvo	–
São Miguel	667
Santa Maria	65
Total arquipélago	21429

Fonte: Gerardo Pery (1875), *Geografia e Estatística de Portugal e Colónias*, Lisboa: Imp. Nacional, pp. 301-303.

Em 1875 Gerardo Pery apresentava uma estatística das produções do continente e ilhas para 1873 ⁶⁵. A essa data, das 9 ilhas dos Açores as maiores produtoras de vinho eram ainda a Graciosa, São Jorge e Pico, todas elas com assinalável vantagem face à Terceira e a São Miguel: uma situação que se iria alterar nas décadas seguintes.

Tal como constatou para o continente, Conceição Andrade Martins, os estragos causado pelo oídio no arquipélago foram bem mais significativos que aqueles produzidos na sequência da crise da filoxera ⁶⁶. Segundo João da Câmara Leme a filoxera foi descoberta na América em 1854. Em 1863 estava já em Inglaterra. Nesse mesmo ano começavam a manifestar-se sinais da sua presença em França, embora os primeiros grandes ataques e a identificação precisa do mal só tenham chegado em 1866. Em Portugal este agente fitopatológico seria notado, pela primeira vez, de 1868 para 1869 no Vale do Douro ⁶⁷. Em 1872 invadia já várias prósperas quintas da região. No entanto, a sua grande difusão a nível nacional veio na década de 1880, levando a um vasto movimento de replantação que

⁶⁵ Gerardo Pery (1875), *Geografia e Estatística de Portugal e Colónias*, Lisboa: Imp. Nacional, pp. 301-303.

⁶⁶ Cf. Conceição Andrade Martins (1991), «A filoxera na viticultura nacional», *Análise Social*, n.º 112-113.

⁶⁷ João da Câmara Leme (1873), *Carta sobre a Nova Moléstia do Vinho da Madeira Dirigida ao Chefe Civil do Distrito do Funchal*, Funchal, in Alberto Vieira (1993) (dir.), p. 309 e Conceição Andrade Martins (1991), «A filoxera na viticultura nacional», pp. 653-654.

fez expandir a vinha noutras regiões do continente, onde esta cultura era até então menos importante ⁶⁸.

Em 1873 a direcção da sociedade agrícola do distrito de Angra aconselhava por ofício o Governador civil no sentido de proibir a importação de bacelos, quer nacionais quer estrangeiros, tentando assim acautelar os vinhedos dos ataques da filoxera que, por enquanto, era ainda desconhecida no arquipélago ⁶⁹. Embora seja difícil datar a chegada desta praga ao arquipélago, o facto é que as suas consequências se tornaram verdadeiramente graves a partir de 1887, quando irrompeu em força na Terceira e em São Miguel, embora vários comentadores se refiram a uma introdução anterior ⁷⁰.

Em 1889 apenas a Terceira, e especialmente o concelho de Angra, se achava atacado, supondo-se que a filoxera havia sido introduzida na região por umas estacas procedentes do Douro. À data, alguns particulares já haviam começado a combater a praga com a aplicação de sulfureto de cobre, sem que os resultados fossem muito animadores. Se a princípio o plantio de isabela se fazia a pé franco, o ataque da filoxera obrigou a enxertar esta casta nos pés de Riparia e de Rupes- tris. O oídio atacava as folhas e os frutos em maturação, o minúsculo insecto da filoxera fixava-se nas raízes e no caule, locais onde voraz se instalava, provo- cando tumores nas raízes que em poucos anos enfraqueciam as cepas ⁷¹. Em 1890 com a Terceira já afectada pelo parasita, apareceriam notícias de alguns pequenos focos na ilha do Faial que foram prontamente debelados. No ano seguinte, em 1891, a Terceira era a ilha mais dizimada pela filoxera, estando infec- tados os dois concelhos da Praia e de Angra. O terrível insecto ainda não tinha atacado as vinhas dos concelhos de São Jorge, mantendo-se também arredado do Faial, depois de primeiros mas inconclusivos sinais de manifestação ⁷².

⁶⁸ Regiões como, por exemplo, o Oeste e o eixo Lisboa-Leiria vinham já reforçando o seu peso. Várias áreas do Ribatejo e península de Setúbal viram também o seu peso crescer, cf. Conceição Andrade Martins (1991), «A filoxera na viticultura nacional», pp. 680-683, Maria Goretti Matias (2002), *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste (1850-1890)*, e o clássico de Miriam Halpern Pereira (1971), *Livre Câmbio e Desenvolvimento Económico: Portugal na Segunda Metade do século XIX*, Lisboa: Sá da Costa.

⁶⁹ *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordi- nária de 1874*, p. 39.

⁷⁰ No entanto, é hoje difícil estabelecer uma data precisa para a chegada ao arquipélago deste parasita pois algumas destas pragas eram confundidas umas com as outras. Se há quem fale na sua chegada a São Miguel no início dos anos 80 (A. de Andrade Albuquerque, 1888), e quem revele a sua manifestação no Faial, pelos mesmos anos (J. Nogueira de Freitas, 1890), também existe quem situe a sua chegada ao Pico em 1873. Contudo, seria neste ano de 1887 que «O Agricultor Português» (de 10-1887, p. 247) escreveria que «as notícias da invasão da filoxera nos vinhedos tomavam a cada dia proporções mais alarmantes».

⁷¹ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da Décima Segunda Região Agronómica*, p. 97, e Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira...*, p. 75.

⁷² «Relatório dos Serviços Agrícolas da 12.^a Região Agronómica», in *BDGA*, n.º 11 de 1892, pp. 1134-1135; João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório...*, pp. 79-80.

A mudança nas castas não podiam deixar de acompanhar estas alterações e o ataque persistente dos agentes fitopatológicos. Na Terceira, as variedades mais abundantes em finais da década de 1880, de acordo com João Nogueira da Freitas, eram o verdelho, a alicante, a malvasia, o já pouco vulgar verdelho roxo, o arinto e a isabela. Para além destas e não contando com a casta isabela, existiam já outras variedades americanas como a *jacquez*, *delaware*, elvira e *black pearl*. De todas elas só verdadeiramente o verdelho e a isabela eram cultivadas em grande quantidade e de forma intensiva, produzindo a maior parte do vinho das ilhas. No entanto, o verdelho, normalmente cultivado como vinha baixa, estava em regressão nos lugares e nas ilhas mais húmidas. Apenas na Graciosa (e também no Pico) o verdelho continuou a ter uma produção relativamente regular, não obstante a presença crescente de castas americanas mais resistentes.

Na Terceira, a sua presença limitou-se à freguesia dos Biscoitos, onde se conseguiu manter através dos tempos e das doenças, graças a um contínuo labor de replantação. Como podemos constatar a casta isabela e outras americanas forneciam já uma produção abundante. Na década de 1880 existia muita plantação de vinhas resistentes em que se enxertara a isabela. Sobretudo na Terceira, a produção de «vinho de cheiro» foi sempre aumentando, depois de ter quase atingido um nível zero na década de 1870.

Em 1886 temos notícias que indiciam a chegada de mais uma doença da vinha: a antracnose⁷³. Nesse ano o agrónomo distrital de Angra escrevia que nas três ilhas, Terceira, Graciosa e São Jorge, tinha aparecido uma moléstia na vinha semelhante ao oídio. Depois da colheita a produção revelar-se-ia mais baixa que a do ano anterior⁷⁴. Em 1891, a antracnose conhecida localmente pelo nome de *gota* ou *alforra* era já, depois do oídio, a doença que maiores prejuízos causava aos viticultores das Ilhas de Baixo, atacando sobretudo as vinhas altas e mais afastadas do litoral, não escapando sequer à sua voragem a casta isabela. Os seus ataques não só comprometiam as colheitas do ano, como ainda deixavam sequelas graves nas varas frutíferas que impediam a planta de produzir novamente no ano seguinte. As comparações entre as destruições passadas do oídio e as que a antracnose agora fazia diziam que os estragos eram em crescendo. No entanto, a entrada do afídio devastador já era esperada e os agrónomos distritais e câmaras municipais das Velas, São Roque e Horta já haviam criado viveiros de cepas americanas para se precaverem contra a sua chegada⁷⁵.

Mesmo sem a manifestação da filoxera, o oídio e a antracnose eram suficientes por si só para destruir, em grande escala, a produção das ilhas de

⁷³ A antracnose era mais um fungo que atacava as vinhas cobrindo os sarmentos, as folhas e os cachos de manchas negras.

⁷⁴ *Boletim dos Serviços Agrícolas*, Lisboa, Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (MOPCI), Novembro de 1886, p. 51.

⁷⁵ Idem, *BDGA*, n.º 12, 1892, p. 1230.

São Jorge e Faial, facto que se acentuava nos anos mais húmidos. Em 1891, o agrónomo chefe da 12.^a região agronómica escrevia que nestas pequenas ilhas o oídio era ainda uma doença perigosa: «no concelho de Santa Cruz da Graciosa e no de Velas e da Calheta, de São Jorge, ainda se vêem hoje extensões enormes de vinha que nada produzem devido a este parasita» ⁷⁶.

O verdelho, a antiga casta dominante, permanecia a mais atacada. Ela era cada vez mais substituída, na ilha de São Jorge, pelo tarrantez e arinto e na do Pico pela vinha isabela e pela malvasia da Madeira, castas que ofereciam maior resistência ao oídio. Mas a nível do grupo central era a isabela a que mais tinha sido utilizada nas novas plantações, principalmente no Pico, Faial e Terceira, onde a produção deste vinho era já grande. Em 1891, 4/5 da produção do distrito da Horta era constituída por vinho proveniente da casta isabela. Se ela tinha tomado grande desenvolvimento graças à sua produtividade e resistência às criptogâmicas não era, contudo, apreciada nos mercados externos, não conseguindo exportação para fora do arquipélago ⁷⁷.

Em 1891, a situação dos viticultores da Terceira era de franco desânimo. Durante o ano não foram feitos quaisquer tratamentos nas vinhas filoxeradas. Aqueles que empregavam o sulfureto de carbono em doses culturais abandonavam esta prática, passando a utilizar as videiras americanas. Para mais, nesse mesmo ano, as copiosas e quase sempre imprevisíveis chuvas de Verão apodreceram grande parte da colheita de uva, tornando muito baixa a qualidade do pouco vinho produzido. Os crescentes ataques da filoxera farão alterar ainda mais o panorama das castas da região. A isabela nem sempre resistia bem ao afídio invasor, o que levava os viticultores a optarem por enxertos com outras castas americanas como a *riparias*, a *rupestris* e o *jacquez*, que se haviam revelado adequadas a quase todo o tipo de solos e garantiam uma maior resistência às doenças da vinha; apenas secundariamente se utilizaram castas europeias. Estava instalada uma confusa diversidade em que as castas americanas se tornaram hegemónicas ⁷⁸.

No arquipélago a distribuição das pragas não era totalmente uniforme. Por exemplo, em 1891, ao contrário da Terceira e de São Miguel, no Pico, em São Jorge e, em parte, no Faial a filoxera era ainda desconhecida, sofrendo as vinhas dos ataques do oídio, da antracnose, da erinose e em menor escala da *dermatophora necatrix* ⁷⁹. No caso de São Jorge, onde o oídio continuava a fazer grandes

⁷⁶ «Relatório do agrónomo chefe da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, p. 1229.

⁷⁷ «Relatório dos Serviços Agrícolas da 12.^a Região Agronómica», in *BDGA*, n.º 11 de 1892, p. 1137, e «Relatório do agrónomo chefe da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, p. 1229.

⁷⁸ «Relatório dos Serviços Agrícolas da 12.^a Região Agronómica», in *BDGA*, n.º 11 de 1892, pp. 1134-1135.

⁷⁹ «Relatório do agrónomo subalterno da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, p. 1235.

destruições, a filoxera só chegaria anos mais tarde. Seria em 1897, numa visita à ilha realizada pelo agrónomo distrital Sá Viana, que se encontrariam fortes marcas do parasita. Examinando-se as vinhas da Fajã Grande, na Calheta, verificou-se que estas se encontravam já atacadas. Passando ao concelho das Velas encontrou-se a mesma invasão nas vinhas de Amaro Soares de Albergaria, nos Casteletes, e da Viscondessa de São Mateus, nos Terreiros⁸⁰. Esta pequena ilha seria de todos os antigos e principais territórios produtores dos Açores aquele onde as destruições provocadas pelos agentes fotopatológicos foram mais importantes e definitivas.

5. As tentativas de reconversão no arquipélago: os processos de replantação e o crescimento da produção em São Miguel, na Terceira e no Pico

Apesar da necessidade de proceder a todo um enorme e dispendioso esforço de modernização e reconversão produtiva, a vinha e o vinho continuavam a ser uma fonte de riqueza muito lucrativa. A nível do continente a década de 1880 seria particularmente feliz para a viticultura. De 1880 em diante a região francesa, de Bordéus, fortemente atacada pela filoxera, tornou-se grande importadora de vinhos portugueses, espanhóis e mesmo italianos que eram agora destinados a lotar a sua produção em queda. De 1886 a 1889 as exportações portuguesas subiram a níveis excepcionais, aproveitando a gigantesca quebra nas vinhas francesas. Contudo, esta importação não iria durar muitos anos e começaria a decair em 1889-1890. Esta enorme exportação acidental trouxe a ilusão de um crescimento continuado da procura dos produtos portugueses e levou a um importante esforço de plantação e de reconversão das vinhas. Porém, a viticultura francesa recuperou rapidamente, tal como a de outros países mediterrânicos, e a produção portuguesa viu-se a braços com um excesso que não conseguia colocar nos mercados externos. Se bem que as exportações tivessem mantido um crescimento regular, embora pautado por pequenas quebras, não foram capazes de absorver o rápido e contínuo crescimento da produção nacional. Tinha-se aumentado enormemente a área cultivada e as colheitas tomavam proporções crescentes. No entanto, o mercado de consumo quer interno, quer externo, mantinha-se semelhante⁸¹.

Esta conjuntura de forte crescimento dos mercados internacionais fez com que, pelo menos, durante a segunda metade da década de 1880, mesmo nos Açores, a vitivinicultura fosse vista como uma actividade altamente lucrativa e próspera. Os grandes proprietários e lavradores açorianos não deixaram de tentar

⁸⁰ *O Ilhéu* n.º 15 de 20-03-1897.

⁸¹ Veja-se por exemplo Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1908), *Produção e Comércio dos Principais Géneros Agrícolas de Portugal*, Lisboa: Tip. A Editora, pp. 18-20.

aproveitar o ciclo, sobretudo numa altura em que a agricultura das principais ilhas se via a braços com problemas nas suas principais produções e exportações: a laranja e os cereais ⁸².

Contudo, alguma recuperação havia começado um pouco mais cedo, através da replantação com castas americanas. Na Ilha de São Miguel, em 1876, já se produzia e vendia nas tabernas, com bom lucro, o «vinho de cheiro». Nesta década e no início da década seguinte esta cultura teve algum desenvolvimento ⁸³. Mesmo assim, em 1877 a Junta Geral de Ponta Delgada, numa conjuntura de progressiva crise económica a que não era alheia a depreciação da laranja, continuava a referir que o oídio tinha tido efeitos devastadores, nunca depois compensados ⁸⁴. As castas europeias haviam sido destruídas pelo terrível fungo, contra o qual mesmo as *enxo-frações* eram impotentes, ou quando muito reiteradas, se tornavam economicamente inviáveis. Em 1880 nas Actas da Junta Geral do distrito de Ponta Delgada pode ler-se que «é sabido que a indústria vinícola esteve totalmente morta neste distrito pelo dilatado espaço de um quarto de século». Não seria por muitos mais anos.

Em São Miguel, na década de 1880, procurar-se-ia, transitoriamente, na vinha americana um dos remédios para a perda dos laranjais. De início, ainda esperançados que os laranjais se habituariam e viveriam com a *lágrima* como haviam vivido com o *cocus besperidum*, os agricultores conservaram as árvores e entre elas plantaram as cepas ⁸⁵. Só à medida que as destruições se acumularam e que os mercados se tornaram cada vez mais difíceis e fechados, confrontados com uma feroz concorrência da produção de citrinos do Sul de Espanha, é que se foram destruindo os pomares e arrancando os abrigos, para desenvolver o plantio da vinha.

Em 1886, perante o inevitável esgotamento da exportação de laranja e face a uma conjuntura exportadora muito favorável ao vinho nacional começaria uma tentativa oficial e institucionalizada de desenvolvimento desta cultura. Acompanhada a tendência de muita da grande agricultura do continente.

A comissão vinícola do Distrito de Ponta Delgada, subsidiada pela Junta Geral, tinha como objectivo estudar os meios de promover a produção do vinho americano. Nos meses seguintes a Agosto de 1886 promoverá a estadia de um técnico francês na Ilha, contratado a pedido pelo cônsul português de Bordéus. O seu trabalho seria o de estudar o aperfeiçoamento da cultura de vinha ameri-

⁸² Para as quebras na produção de laranja e para a ilha de São Miguel veja-se Sacuntala de Miranda (1989) *O Ciclo da Laranja e os "Gentlemen Farmers" da Ilha da São Miguel*, Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada.

⁸³ Francisco Maria Supico, «Escavações», n.º 507, *A Persuasão* 2271 de 26/7/1905.

⁸⁴ *Relatório e Consulta que a Junta Geral de Ponta Delgada Dirigiu ao Governo de Sua Majestade em 18 de Dezembro de 1877*, Ponta Delgada: Tip. das Letras Açorianas, p. 10.

⁸⁵ Nomes das duas principais pragas e doenças que atacavam a produção de citrinos nos Açores.

cana e estabelecer um tipo próprio para o vinho da casta isabela, tendo em vista a sua exportação para o mercado francês e para o Brasil. Estabelecida uma adega apropriada no centro da cidade, mobilada e preparada pela Sociedade Agrícola Micaelense e fornecido o vinho voluntariamente pela maior parte dos principais produtores, foram preparadas as primeiras pipas nesse mesmo ano. Um dos objectivos destes esforços seria o de eliminar o gosto *foxy* que caracterizava estes vinhos açorianos e os afastava dos consumidores mais exigentes. Para isso, foi também contactado o químico e enólogo Silva Pinto para quem se remeteram várias amostras. Em 1887 o vinho produzido em São Miguel era já excedentário em relação ao consumo da ilha e a principal saída para o desenvolvimento desta cultura continuava a colocar-se na sua exportação. Apesar das intenções da comissão esta produção nunca chegou a ser exportada em quantidade para França ⁸⁶. Pelo contrário, a sua exportação para o Brasil teve mais sucesso. Posteriormente iniciou-se a sua colocação neste mercado sob o nome de vinho *Açor*. Tratava-se de um produto pouco alcoólico e taninoso que se pretendia quase um sumo de uva de fácil digestão.

Em 1887, segundo as palavras do agrónomo António de Andrade Albuquerque, os solos pobres e cascalhentos outrora entregues às culturas dos laranjais, matas e mesmo cereais, encontravam-se agora, na sua quase totalidade, povoados de cepas americanas ⁸⁷. O aproveitamento destas áreas tornava a cultura da vinha como uma das mais destacadas da ilha, mesmo que para António de Andrade Albuquerque as grandes produções se centrassem ainda nos cereais, nos legumes e nos tubérculos, tudo culturas que não necessitavam de grandes amanhos nem adubações, para além da tradicional sideração, e que contavam com solos ubérrimos.

Se bem que se tentasse investir no desenvolvimento da viticultura, a situação desta actividade estava longe de ser perfeita. Na segunda metade da década de 1880, os escassos cuidados postos no seu cultivo, que eram o prolongamento das fracas práticas culturais tradicionais, permaneciam e associavam-se aos primeiros ataques de várias novas doenças. Mesmo tratando-se esmagadoramente de campos de vinha isabela, resistentes ao oídio que dizimara as antigas castas europeias, a verdade é que elas se achavam agora invadidas por outros fungos e parasitas. A antracnose, a podridão das raízes, a conchenilha e, apenas mais recentemente, a filoxera atacavam as vinhas enfraquecidas pela falta de estrumações e de amanhos convenientes, levando à miséria as povoações vinhateiras do litoral.

⁸⁶ Gabriel d' Almeida (1887), *A Vinha – Notas Vitícolas e Vinícolas*, Ponta Delgada: Tip. Imparcial, pp. 6-9.

⁸⁷ Sobre esta descrição da situação da cultura da vinha em São Miguel, cf. António de Andrade Albuquerque, «A vinha e a filoxera na ilha de São Miguel», *A Agricultura Contemporânea*, Revista Mensal Agrícola e Agronómica, tomo II, 1887-1888, pp. 163-165 e 247-248 e Francisco Maria Supico, «Escarvações», n.º 507-511, *A Persuasão* 2270-2274 de 19/7/1905, 26/7/1905, 2/8/1905, 9/8/1905, 16/08/1905.

O morgado dr. José Pereira Botelho, homem ligado à agricultura e à grande propriedade, foi um dos primeiros a desenvolver nas suas terras da Lagoa, o cultivo da resistente casta isabela, tornando-se um dos maiores produtores locais de «vinho de cheiro». Tendo tentado acompanhar este esforço com a adopção de providências eficazes contra a filoxera, as suas tentativas não seriam bem sucedidas a médio prazo. A filoxera e as outras pragas invadiriam os seus vinhedos⁸⁸. Se no início a casta americana isabela se expandia e parecia imparável, sendo igualmente mais resistente às pragas que as europeias, com a chegada da filoxera, em finais de 1887, a situação em São Miguel iria alterar-se, e, mesmo esta casta começou a ser atacada pelo implacável afídio⁸⁹.

Em 1888, procurando corresponder ao exemplo das iniciativas dos seus vizinhos micalenses, os viticultores e vinicultores da Terceira criaram uma associação, sob a protecção das autoridades e da sociedade agrícola do distrito, para tentar promover o vinho americano produzido localmente⁹⁰. Uma comissão chefiada por José Inácio de Almeida Monjardino, tendo como secretário José Maria Leite Pacheco, intendente de pecuária do distrito, foi encarregue de preparar uma vasta reunião de viticultores e vinicultores. Os outros membros desta comissão preparatória eram o Barão do Ramalho, o visconde de N. Sra das Mercês, Emídio Lino da Silva, José Luís de Sequeira, Bento José de Matos Abreu, dr. José Augusto Nogueira Sampaio, Francisco José Gabriel, e Duarte Patten de Sá Viana, chefe da 12.^a região agronómica.

Na acta da sessão preparatória de 18 de Junho de 1888 afirmava-se com optimismo que a vinha isabela se estava cultivando em grande escala na Terceira, produzindo copiosamente. Para pontos de discussão entre os presentes levantaram-se as seguintes questões que nos dão hoje uma imagem do que estava em causa e dos problemas com que se debatia esta cultura:

- 1) como fixar um tipo específico ao vinho resultante destas cepas, não só para consumo interno no país, mas como forma de o tornar conhecido e acreditado no estrangeiro;
- 2) o que fazer para conseguir concorrer com os vinhos continentais da Bairrada, de Torres, e da Ericeira que vieram inundar o mercado local e que os consumidores preferiam, por serem talvez mais alcoólicos;

⁸⁸ José Pereira Botelho, um dos mais destacados *gentlemen farmers* da ilha de São Miguel seria igualmente um dos introdutores e mais pertinazes cultivadores de ananás da Ilha. Manuel Emídio da Silva (1893), *São Miguel em 1893*, Ponta Delgada: Biblioteca da Autonomia dos Açores, p. 34; ver também António Augusto Riley da Mota (1954), «O Dr. Botelho e o seu Tempo», separata do vol. X, 1.º semestre, da revista *Insulana*, Ponta Delgada, p. 128.

⁸⁹ Francisco Maria Supico, «Escavações», n.º 507-511, *A Persuasão* 2270-2274 de 19/7/1905, 26/7/1905, 2/8/1905, 9/8/1905, 16/08/1905.

⁹⁰ *Livro das Actas das Sessões dos Viticultores e Vinicultores desta Ilha Terceira, no sentido de se estudar os meios de tirar o maior proveito possível da cultura da vinha Isabel, e do vinho que ela produz, 1888*. BPAAH, fundo do Governo Civil em organização.

- 3) como conseguir criar métodos de fabrico que dessem origem a tipos diferentes de vinho;
- 4) ponderar a eventual criação de uma companhia para exportar os vinhos, por exemplo para o Brasil, e que pouco a pouco fosse escoando a sua melhor produção;
- 5) como criar a partir desta companhia uma marca que zelasse pela qualidade do vinho exportado;
- 6) para a constituir, discutir se se deveria começar por estudar os estatutos da companhia formada no Porto debaixo no nome Liga dos Lavradores do Douro para se aproveitar dos mesmos o que melhor convier;
- 7) ponderar o estudo do decreto de 1886 que cria os sindicatos para a defesa ou tratamento das vinhas filoxeradas;
- 8) tendo-se manifestado a existência da filoxera defende-se que seria conveniente e prudente organizar uma cruzada cientificamente organizada para a debelar.

Depois de algum debate chegar-se-ia à conclusão que, apesar de idêntica casta e de regras gerais de fabrico, o vinho alcançado dificilmente conseguiria formar um tipo comum, dadas «as grandes desigualdades dos terrenos e de outras causas». Era o primeiro escolho. Por outro lado, para tal fim seria necessário constituir uma adegas central devidamente equipada para o analisar e lotar sem dúvida, um equipamento caro. Ora a produção era ainda pequena e a existência de um mercado que absorvesse os vinhos não estava garantida, apesar da hipótese do Brasil (que pretendia aproveitar as vantagens do tráfego marítimo, da numerosa comunidade portuguesa, retomando uma exportação que fora importante até à crise do oídio).

Na acta da segunda sessão da comissão preparatória, de 21 de Junho de 1888, o agrónomo Sá Viana adiantava que se se fez largo uso de vinhos importados, foi porque os proprietários vinhateiros locais exigiram preços demasiado altos para o consumidor, adiantando que seria necessário reduzi-los e avisar desde já importadores e comerciantes deste facto. Esta proposta seria aceite pela assembleia, mas ninguém se lembrou de referir que os custos da produção local eram elevados. Depois de vasta discussão chegar-se-ia à conclusão que para tornar o vinho terceirense um só tipo característico seria necessário lotá-lo. Todas as outras opções eram inviáveis e não havia meios, como em São Miguel, para chamar enólogos. Ou seja, seria necessário recorrer a uma técnica que dava, normalmente, bons resultados apenas em vinhos de pasto de qualidade sofrível. Decidiu-se então que cada vinicultor devia preparar o seu vinho como melhor lhe aprouvesse. Era uma maneira de ultrapassar o problema esquecendo-o.

Contudo, Sá Viana parecia mais incomodado com outro assunto. Referiu a necessidade de combater a filoxera e adiantou que a não se tomarem as devidas

medidas, podia bem suceder que num prazo de 5 a 6 anos, o parasita tivesse já aniquilado quase todas as vinhas da ilha. Para o obviar lembrou a possibilidade de se formar uma sociedade de agricultores para combater a praga, aproveitando a legislação favorável.

Na reunião geral de 25 de Junho estiveram presentes quer as autoridades dos dois concelhos e do distrito, quer boa parte dos grandes viticultores e vinicultores da ilha, muitos simultaneamente os seus maiores proprietários ⁹¹. Seria eleita uma nova comissão para tratar da criação do sindicato de agricultores. Dela fariam parte todos os membros da antiga comissão, sendo apenas agregado o Conde de Sieuve de Menezes. Faltam-nos actas completas para saber que fim exacto tiveram estes esforços. Mas observando a imprensa local, parece-nos que o assunto viria a morrer depressa. Não tinha passado de um excesso de boa vontade e de voluntarismo que dificilmente poderia vingar num meio tão pequeno e sem os necessários vastos recursos associados a uma reconversão vitivinícola ⁹². Esta viria mais tarde, através da replantação e do esforço constante de alguns lavradores, como Francisco Maria Brum, nos Biscoitos.

Em São Miguel, nesse mesmo ano de 1888, os vinhedos maioritariamente compostos da casta isabela continuavam a ocupar os solos mais pobres, a sofrer com amanhos fracos e pouco adequados, tendo ainda como inimigo o clima húmido e temperado que fazia desenvolver com uma violência particular os fungos e parasitas. Para mais em 1888, um ano depois de noticiada a sua chegada, e apesar de ainda se registarem elevadas produções por hectare (35 pipas por ha), a filoxera começava a invadir com uma rapidez inaudita a zona vinícola de São Miguel ⁹³. De cerca de 3562 hectares plantados, 380 estavam já totalmente invadidos, e o parasita atacava quer as castas europeias – que sucumbiam rapida-

⁹¹ Pedro de Menezes Parreira, Conde de Sieuve de Menezes, Francisco de Sieuve de Menezes, Vital de Bettencourt de Vasconcelos e Lemos, Joaquim da Costa Franco, José Borges Leal Corte Real, Francisco Corvelo Machado, Raimundo Martins Pamplona Júnior, Francisco de Paula do Rego Camelo Borges, João Carlos da Silva, João Correia Maduro, Luís Jacinto Pacheco, João Hermeto Coelho de Amarante, Francisco de Azevedo Cabral, José Gonçalves de Melo, Manuel Joaquim dos Reis, Joaquim José de Castro, José Inácio de Almeida Monjardino, Luís Maria de Brito Bettencourt, António de Almeida, João Homem de Menezes, Barão do Ramalho, Visconde de N. Sra das Mercês, Emídio Lino da Silva, José Luís de Sequeira, Bento José de Matos Abreu, dr. José Augusto Nogueira Sampaio, além de representantes da diocese e de José Maria Leite Pacheco, intendente de pecuária, e Duarte Patten de Sá Viana, chefe da região agronómica.

⁹² Infelizmente só existem 3 actas, duas das sessões preparatórias (18 e 21 de Junho) e uma da primeira reunião geral (25 de Junho).

⁹³ Segundo António de Andrade Albuquerque era comum afirmar-se que este parasita chegou a São Miguel em cepas importadas do continente pelo reverendo prior da Matriz de Ponta Delgada, e que foram plantadas na freguesia da Fajã de Baixo no início da década de 1880. Em relação à Terceira afirmava-se, igualmente, que a filoxera havia chegado do continente em cepas importadas pelo bispo da diocese. Mas, sem se conhecerem de facto os seus introduutores, a verdade, acrescenta, é que pouco ou nenhum cuidado houve, por parte das autoridades que deveriam fazer o controle fito-sanitário, para evitar o contágio das ilhas, «A vinha e a filoxera em São Miguel...», p. 247.

mente – quer as americanas, embora com menos intensidade. De facto a situação era complicada, já que dois dos principais métodos utilizados no combate à filoxera, a submersão e o tratamento pelo sulfureto de carbono, viam-se dificultadas pelas características do relevo e pela porosidade dos solos. Por outro lado, muitos dos vinhedos eram parcelas de 1/2 alqueire (7 ares) pertença de pobres camponeses e rendeiros pouco dados a inovações agronómicas, e que ainda desconfiavam das inspecções dos serviços, tidas como avaliações disfarçadas das propriedades com potenciais fins fiscais. António de Andrade Albuquerque punha aqui uma suspeita de acção política e afirmava que em alguns casos a desconfiança se mostrou tão grande que as lupas dos agrónomos eram suspeitas de conterem um veneno para «evitar que o bom vinho produzido pela nossa isabela não fosse concorrer com as zurrapas do continente», concluía o autor com ironia ⁹⁴. Para este agrónomo, as únicas e mais seguras soluções para manter viável um ramo da agricultura que tanto proveito rendia seriam quer o uso de sulfureto de carbono dissolvido em água nas poucas áreas de solos profundos, quer o repovoamento com as cepas americanas resistentes e mais produtivas, quer ainda o melhoramento e a maior exigência nos cuidados dispensados a esta cultura. E de facto, para ele, se estes factores fossem despoletados a vinha teria um futuro feliz no arquipélago. Contudo, todo este conjunto de novas técnicas e de novos produtos químicos exigia capitais e iria sempre encarecer o preço final. Integrados dentro de um mercado internacional extremamente concorrencial, onde novas e importantes áreas produtoras estavam a surgir, estes vinhos açorianos não tinham um futuro fácil à sua frente, fora das portas do estreito mercado interno.

Apesar dos esforços, os resultados da nova exportação do mais rico torrão do arquipélago não se mostraram à altura das expectativas. Os primeiros ataques da filoxera a partir de 1887-1888 puseram também em causa a continuação destas tentativas de melhoramento dos vinhos micaelenses. Se em 1888 a filoxera apenas atacava parte da área cultivada, em 1891 o agrónomo dos serviços agrícolas de Ponta Delgada escrevia no seu relatório que quase todos os vinhedos da sua circunscrição se achavam já infectados, à excepção dos poucos hectares existentes sobre areias na Ilha de Santa Maria. Apesar de tudo, o repovoamento continuava a ser feito com cepas americanas, principalmente com as riparias, *rupprestris* e *jacquez*, enxertando-as com as castas europeias. Alguns viticultores ainda utilizavam adubos químicos nos seus vinhedos, mas o baixo preço do vinho já não permitia tais cuidados ⁹⁵.

Em todo o processo de reconversão houve sempre algum voluntarismo e excesso de confiança. Num outro relatório datado do mesmo ano de 1891, o citado agrónomo achava a qualidade do vinho produzido tão má que nem sequer se prestava a adulterações necessárias para o rectificar, acrescentando que não

⁹⁴ «A vinha e a filoxera em São Miguel»..., p. 248.

⁹⁵ «Relatório dos Serviços Agrícolas da 11.ª Região Agronómica», in *BDGA*, n.º 11 de 1892, p. 1131.

eram necessárias quaisquer medidas para garantir a sua genuinidade. Os ensaios de exportação do vinho micalense tinham sido até então mal sucedidos, dada a sua fraca qualidade. Quase todos os produtores e agentes económicos já haviam desistido da sua exportação e a comissão vinícola tentava agora substituir a cultura da isabela por castas europeias resistentes que, enxertadas em castas americanas igualmente resistentes, pudessem garantir algum futuro à viticultura local ⁹⁶.

Os problemas da vitivinicultura açoriana na segunda metade do século XIX não se ficavam pelo ataque de fungos e insectos. Tal como fica claro pelos debates e tentativas de reconversão e criação de um tipo único de vinho, os próprios processos de vinificação eram ainda demasiado tradicionais e artesanais, não estando a acompanhar a verdadeira revolução que o século XIX trouxe a esta produção. Na década de 1880 o vinho da Graciosa era quase todo ele exportado para a Terceira, onde grande parte era consumido ainda em mosto, bastante turvo. Até estes anos nunca se procurou encontrar processos de vinificação adequados, a fim de melhorar a sua qualidade potencial. O vinho do Pico era, deste lote, o mais considerado, quer pela maior força alcoólica, quer pelo fabrico mais aperfeiçoado e pela lotação mais cuidada das castas ⁹⁷. Mesmo assim, em 1891, quando no Pico e no Faial a produção de vinho da casta isabela prosperava, o agrónomo responsável desconfiava deste entusiasmo. Apesar da aceitação local deste vinho pelos consumidores açorianos, a casta isabela não produzia um vinho aceitável para os mercados externos. Para mais, o vinho destas ilhas era mal confeccionado e não se regia por métodos modernos e uniformes de fabrico. A vinha isabela era uma boa solução se pensada apenas para o mercado regional. Todo o movimento de replantação que vivificou os mistérios e biscoitos do Pico depois das grandes destruições do óídio havia sido feito através do seu plantio continuado ⁹⁸. Ela estava agora estreitamente ligada à esfera da produção das explorações açorianas.

Em 1892 os dados oficiais atribuíam ao distrito de Ponta Delgada uma área de apenas 106 hectares de vinha europeia, contra 3.926 de vinha americana ⁹⁹. Como escreveria na época um comentador micalense, mesmo assim muito optimista em relação à qualidade das castas americanas: a casta isabela, muito exigente e nada recomendada, só depois de muito modificada pelo clima é que chegava a produzir um vinho capaz de ser consumido na ilha, e, na estação calmosa, de ser exportado para o Brasil. A fabricação de um vinho a partir destas castas foi, pois, até à sua exportação para o Brasil sobre a designação de *Açor*,

⁹⁶ «Relatório do agrónomo chefe da 11.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, p. 1220

⁹⁷ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório...*, pp. 62-64.

⁹⁸ «Relatório do agrónomo subalterno da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, pp. 1236-1237.

⁹⁹ *Anuário Estatístico de 1892*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 282. Infelizmente os dados dos outros distritos são pouco consistentes e não permitem uma leitura correcta.

apoiado numa campanha de promoção e propaganda. Mas o seu comércio não se manteria por mais de uma década, acabando por se extinguir por completo ¹⁰⁰. Infelizmente não temos números para esta exportação. Porém, apesar de todo o entusiasmo e de todo o esforço, ela parece-nos ter sido sempre relativamente residual na economia da ilha.

Apesar das tentativas para debelar a praga, os ataques da filoxera em São Miguel foram profundos. Nos Açores, em 1892, a área das vinhas filoxeradas concentrava-se no distrito de Ponta Delgada, atingindo o elevado número de 4994 hectares. A área infectada nos outros dois distritos açorianos era consideravelmente menor: 18 ha em Angra e apenas 1 na Horta, de acordo com os números oficiais ¹⁰¹. Em 1893, um conhecido jornalista lisboeta, Manuel Emídio da Silva, registava em viagem aos Açores que mesmo a produção de «vinho de cheiro» se achava muito reduzida, em virtude do ataque do terrível parasita ¹⁰². Perante as dificuldades e os elevados dispêndios que passou a exigir a cultura da vinha, a agricultura micalense virou-se para a produção de ananás para exportação e para a produção de batata doce para destilação de álcool industrial nas fábricas locais.

Passados poucos anos, em 1894, a acção da filoxera já havia devastado as maiores ilhas do arquipélago. No distrito de Angra, fruto em grande parte dos ataques do oídio e da antracnose, a isabela e o resistente verdelho branco eram as únicas castas que se cultivavam com destino à vinificação. Mesmo assim, muitas vezes, elas tinham que ser enxertadas a cavalo em plantas de outras castas americanas mais resistentes à filoxera, como a *rupestris* ou a *riparias* ¹⁰³.

As tentativas de reconversão não se ficaram pelas ilhas de maior dimensão. Em São Jorge os grandes proprietários de vinhedos também tentaram recuperar esta cultura. A receita foi a usual e já experimentada: apostaram nas castas americanas, sem contudo esquecer parte das castas originais mais apreciadas. O barão do Ribeiro, Amaro Soares de Albergaria, o morgado Miguel Teixeira Soares de Sousa, José Pereira da Cunha da Silveira e Sousa Júnior e D.^a Marta Joaquina Pereira da Silveira e Sousa, os principais proprietários, foram tentando recriar a cultura da vinha. Os resultados serão escassos, apesar de algumas boas colheitas de «vinho de cheiro» em anos ocasionais. A ilha era muito húmida e os novos custos de produção associados ao combate das pragas incomportáveis ¹⁰⁴. A filoxera faria aqui a sua aparição em 1897. Poucos anos mais tarde, em Março de 1901, João Caetano de Lacerda escrevia numa carta a seu filho Francisco, que havia ido à «Fajã podar uns bacelos de vinha temantez que ainda não foram devorados pela filoxera.

¹⁰⁰ Carlos Alberto Medeiros (1994), «Contribuição para o estudo da Vinha e do Vinho nos Açores», p. 215 e também Gabriel d' Almeida (1887), *A Vinha – Notas Vitícolas e Vinícolas*, pp. 6-9.

¹⁰¹ *Anuário Estatístico de Portugal para 1892*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. 284.

¹⁰² Manuel Emídio da Silva (1893), *São Miguel em 1893*, p. 38.

¹⁰³ *BDGA*, n.º 12, 1894, pp. 1054-1056.

¹⁰⁴ João Duarte de Sousa, (1897), *Ilha de São Jorge...*, pp. 114-116, e José Cândido da Silveira Avellar (1902) *Ilha de São Jorge (Açores)...*, p. 150.

Quanto à vinha de cheiro essa foi-se de vez»¹⁰⁵. A chegada da filoxera parece ter vindo destruir o que o oídio poupava ou o que tinha sido plantado posteriormente nas zonas de *biscoito* da ilha.

Ao contrário de ilhas como a Graciosa ou o Pico onde, não obstante o grande impacto do oídio e da filoxera, esta cultura conseguiu recuperar e manter uma razoável prosperidade, a situação vinícola de São Jorge ficará irremediavelmente afectada. Em 1890, o Pico e a Graciosa ainda têm uma pequena produção regular de verdeelho e exportam «vinho de cheiro» para outras ilhas do arquipélago, enquanto em São Jorge a situação, apesar de várias oscilações, nunca se recomporá. Posteriormente a 1890 esta tendência não será alterada¹⁰⁶.

Debatendo-se contra o feroz ataque dos agentes fitopatológicos, com um clima e uma orografia pouco favoráveis, formas de plantio e práticas culturais demasiado tradicionais, o rendimento por hectare das vinhas do arquipélago não podia deixar de se manifestar escasso, quando comparado com outras regiões produtoras. Segundo dados da Comissão de Estatística Vinícola e Vitícola¹⁰⁷, baseados na análise da colheita de 1893, o rendimento em vinho por hectare de superfície cultivada era mais baixo nos Açores que no resto do país, como aliás o demonstra o quadro seguinte. Se a média nacional do rendimento rondava os 18,6 hectolitros por ha, nas ilhas esta baixava para uns modestos 13,4¹⁰⁸.

QUADRO 4

Rendimento em Hectolitros de Vinho por Hectare de Superfície Cultivada nos Distritos dos Açores (1893)

Distritos	Rendimento em hectolitros
Angra	14,0
Horta	5,3
Ponta Delgada	21,0
Média regional	13,43

Fonte: Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1900), «Les vignobles et les vins», in B. C. Cincinato da Costa e D. Luís de Castro, *Le Portugal du Point de Vue Agricole*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 338.

Novos dados, publicados cerca de 10 anos mais tarde, em 1903, pela comissão nacional de estatística vitícola e vinícola darão um rendimento médio da

¹⁰⁵ João Caetano de Sousa e Lacerda (1988), *Cartas a Francisco de Lacerda*, p. 63.

¹⁰⁶ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da 12.ª Região Agronómica...*, pp. 61 e 64.

¹⁰⁷ Comissão constituída por Paulo de Morais, Alfredo de Vilanova Vasconcelos Correia de Barros, Manuel Rodrigues Gondim, Ramiro Larcher Marçal e Joaquim Gomes de Sousa Belford.

¹⁰⁸ Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1900), «Les vignobles et les vins», in B. C. Cincinato da Costa e D. Luís de Castro, *Le Portugal du Point de Vue Agricole*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 338.

produção ainda mais afastado dos números registados em Portugal continental. Se a média era aqui de 19,84 hectolitros por ha, no distrito de Angra esta não passava dos 12,72, descendo no da Horta a 7,45 para atingir o mínimo nacional em Ponta Delgada onde este rendimento apenas alcançava os 2,07 hectolitros por hectare ¹⁰⁹. Se estas cifras reflectem diferentes formas de cultivo da vinha – como nos fazem supor os números apontados para as cepas por hectare –, más práticas culturais, anos de más colheitas, ou as consequências diferidas da filoxera e de outras pragas, são hipóteses que apenas estudos mais aprofundados a nível regional poderão responder definitivamente. De qualquer forma, a viticultura insular não dispunha de margem de manobra para competir com as regiões mais avançadas nesta produção.

Porém, o panorama, não era totalmente negro. Apesar das pragas, o cultivo da vinha avançou e teve alguma recuperação, muito ajudada pela presença do pequeno mercado interno do arquipélago. Em 1903 o distrito de Ponta Delgada liderava a área cultivada com 4034 hectares, seguindo o da Horta com 3022; bem mais atrás ficava o de Angra com apenas 809 hectares de vinhas. Eram números bem superiores aos de 1885 e que traduzem algum sucesso no processo de replantação e reconversão ¹¹⁰.

Nos principais territórios produtores as castas americanas tinham vindo para ficar, assim como a extensa panóplia de doenças e fungos. A isabela continuou a ser largamente enxertada. A sua resistência, produtividade e adaptação ao climas insular valeram-lhe uma preponderância crescente. O repovoamento com castas americanas foi sendo feito, um pouco por todas as ilhas, à medida que a fraca resistência das castas europeias as ia consumindo exangues. Mas tal não foi suficiente para garantir qualquer fluxo continuado de exportação de vinho. Apenas se alterou a produção e o vinho regional passou a ser, quase esmagadoramente, o denominado «vinho de cheiro», ao qual o paladar das populações e a mão do agricultor se foram habituando. As ilhas não tornarão a produzir um vinho aceitável para os padrões estrangeiros e continentais e as pipas açorianas, cheias do vinho acídulo e forte da isabela, ficaram restritas a um estreito mercado de consumo local, tanto mais pequeno, quanto a produção para autoconsumo era elevada e o vinho, produzido em quase todas as ilhas, não permitia nem uma especialização dos territórios insulares, nem fluxos de interdependência entre eles. As ilhas,

¹⁰⁹ «Produção e comércio dos vinhos portugueses: algumas notas e dados estatísticos», *Boletim de Estatística e Informação Agrícola* (1928), ano II, n.º 3, p. 10.

¹¹⁰ O *Anuário Estatístico de 1885* apresenta dados que não sendo inteiramente fiáveis podem servir para apontar tendências e apresentar algumas primeiras ordens de grandeza. Em 1882 a área vinícola do distrito de Angra era de 346, 9 hectares, o distrito da Horta tinha 1738,8, ficando os dados para São Miguel, no diferente ano de 1885, muito mais acima, 3484 hectares. Em todos os casos números bem inferiores aos de 1903. Ver *Anuário Estatístico de Portugal ano de 1885*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1887, pp. 364-365.

demasiado parecidas entre si, continuavam a produzir para si próprias: um mercado regional mais integrado e interdependente permaneceu uma miragem.

6. Conclusão

Na segunda metade do século XIX a cultura da vinha era, provavelmente, aquela que garantia um maior rendimento líquido ao agricultor. No entanto, era também das mais exigentes e intensivas e assim permaneceu durante largos anos. De uma vitivinicultura tradicional, empírica e rotineira muitas regiões da Europa orientaram-se para uma produção em grande escala, baseada em princípios agrónómicos e científicos. Estes implicavam quer uma nova organização do plantio e das explorações, quer a utilização de adubos artificiais e de fito-sanitários que implicavam sempre custos acrescidos para o agricultor. Enquanto que no continente as vinhas plantadas sem ordem, em terrenos declivosos e difíceis foram sendo substituídas pela replantação em terrenos baixos, feita por alinhamentos, com uma disposição rugosa no terreno, nos Açores as coisas correram de outra forma. Aqui, as áreas de *biscoito* não permitiam esta linearidade geométrica, a utilização de máquinas, de estrumes ou de adubos que poderiam aumentar o rendimento por hectare. A reconversão do sector vinícola exigia explorações de razoável dimensão, modernizadas e com capitais abundantes, capazes de fazer face aos elevados custos de replantação e aos novos cuidados e produtos que o combate às pragas agora exigia. Se a plantação das vides pôde continuar no continente e até se desenvolver bastante no final do século, vindo a ocupar de forma crescente os terrenos mais baixos, nos Açores este tipo de reconversão era impraticável. As novas técnicas vitícolas não estavam ao alcance do pequeno proprietário que continuou a apostar nas técnicas tradicionais (mais económicas mas menos remuneradoras) de cultivo e preparação do vinho que passavam de geração em geração. No arquipélago, mesmo os casos de sucesso foram alcançados através de uma recorrente e teimosa replantação tradicional com castas americanas e não do aumento da produção em grande escala ou da utilização massiva das novas técnicas e produtos fito-sanitários.

Como escreve Maria Carlos Radich o oídio, a filoxera e o míldio formam a trindade patológica que, sequencialmente, mais alterações teve nos vinhedos nacionais ¹¹¹. Nos Açores qualquer uma destas doenças foi ajudada pelas condições meteorológicas, pelas formas de cultivo e pela configuração ecológica das áreas de *biscoito*, que não só ajudavam à propagação das doenças, como dificultavam as hipóteses de se proceder ao seu combate e reconversão de forma rentável. O clima do arquipélago favorecia o aparecimento e propagação de

¹¹¹ Maria Carlos Radich (1996), *Agronomia no Portugal Oitocentista: uma discreta desordem*, Lisboa: Celta, pp. 37 e 41.

fungos como o oídio, a antracnose, a erinose, a clorose e a podridão das raízes, necessitando alguns deles de constantes cargas de enxofre e de sulfato de cobre para o seu combate ¹¹². Qualquer uma destas pragas era aqui mais difícil de debelar que noutras regiões de clima mais mediterrânico. Enxofar, enxofar bem e a tempo e horas não era tarefa fácil nem barata, para mais quando se produzia um vinho de inferior qualidade. Com efeito, esta técnica nunca ganhou grande amplitude nas ilhas do distrito de Angra e não terá sido, apenas, por desleixo ou incúria. Enxofar numa região onde os aguaceiros eram uma constante era um pesadelo acordado para os viticultores, obrigados a repetir várias vezes as operações para que estas pudessem ter algum sucesso. Para produzir um vinho de fraca qualidade e com um mercado reduzido estes seriam gastos compensadores? A nosso ver tudo indica que não.

Para avaliar por que é que a vinha não retomou o relativo destaque que havia manifestado na agricultura do arquipélago até à chegada do oídio, não basta invocar o arcaísmo ou a falta de inovação, é sobretudo necessário pensar nos constrangimentos provocados pelas condições meteorológicas, pelos contextos ecológicos das áreas de vinha, pela orografia, pela inserção periférica do arquipélago, pelas dificuldades e preços dos transportes, pela estreiteza e fraca integração do mercado regional, e pelas condições de conjuntura dos mercados externos. Pensar se, dada a fraca qualidade do vinho produzido, os elevados custos de repovoamento e o acréscimo de despesas com os cuidados culturais eram compensadores é central para perceber os constrangimentos que se colocaram às exportações açorianas, ainda para mais numa conjuntura internacional desfavorável, com os preços do vinho relativamente baixos e uma elevada concorrência entre as diferentes regiões produtoras do continente europeu ¹¹³.

A nosso ver a replantação e a resposta ao ataque das pragas teve efeitos positivos no arquipélago, à excepção da ilha de São Jorge que se especializou de forma crescente no sector pecuário. A Terceira conseguiu equilibrar-se e aumentar a produção local, a Graciosa depois da violenta quebra causada pelo oídio recuperou rapidamente, o mesmo acontecendo, em mais dilatado período temporal, na ilha do Pico. A mais vasta e próspera São Miguel conseguiu um salto significativo e passou a auto-abastecer a sua laboriosa população em vinho ¹¹⁴. No entanto,

¹¹² Cf. «Relatório do agrónomo subalterno da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, pp. 1230-1231.

¹¹³ A localização e os tipos de produções agrícolas hoje dominantes não têm que ver necessariamente com vocações naturais de regiões particularmente especializadas nesta ou naquela produção por critérios meramente biofísicos. Igualmente importante, na determinação do que se cultiva são as transformações nos mercados que absorvem a produção, as transformações no sistema social, na estrutura das explorações agrícolas e nas técnicas disponíveis.

¹¹⁴ Para os vinhedos do Pico cf. «Relatório do agrónomo subalterno da 12.^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891», *BDGA*, n.º 12, 1892, pp. 1231-1239.

ao dizermos que houve mudanças, investimento e algum crescimento não estamos a tentar dizer que foram realizadas todas as acções necessárias para desenvolver as ilhas, ficando os fracos resultados alcançados quase que fruto de uma invencível fatalidade. O que queremos vincar é que a realidade era bem mais complexa e que os factores de atraso têm que ser procurados noutras áreas, associando igualmente novos problemas. Ao mesmo tempo, este esforço é impossível sem se procurar avançar na quantificação das produções e das actividades vizinhas, sem tentar entender a racionalidade por detrás da actuação dos agentes económicos e sem se perceber o novo papel que as instituições estatais iam tomando no incremento das actividades produtivas, e no sector do vinho em particular. Depois de anos de uma interpretação que nos dava uma imagem de grandes permanências e arcaísmos, convém não cair num revisionismo contrário que apenas encontra mudanças e progressos, ou identifica contínuos obstáculos, aparentemente inultrapassáveis. Muito trabalho há ainda a fazer para o mais profundo conhecimento da história rural dos Açores.

A superfície cultivada aumentou e, ao longo de mais de 50 anos, o arquipélago foi capaz de ir recuperando, mesmo que parcialmente, as destruições que o oídio e as pragas seguintes provocaram quer nas castas europeias, quer depois nas americanas. Por exemplo, nas últimas décadas do século XIX as principais zonas vinícolas terceirenses localizavam-se nos Biscoitos, Porto Martim, São Mateus e São Bartolomeu. Mas apenas em São Mateus ocupavam terras lavradias de melhor qualidade, ficando nos outros lugares confinadas aos pequenos currais dos terrenos pedregosos de *biscoito*. Era não só a permanência da tradição mas a melhor forma de aproveitar, com uma cultura rentável, áreas agrícolas de produtividade marginal. Em 1915, Ornelas Bruges referia que o verdelho se espalhava pelas zonas dos Biscoitos e Porto Martim, enquanto que a casta isabela ocupava as terras de São Mateus e São Bartolomeu. Esta última casta, apesar de produzir um vinho de pior qualidade era maioritária. Contudo, Jácome de Ornelas Bruges alertava os agricultores terceirenses para as dificuldades de escoamento da produção de vinho – restrita ao pequeno mercado insular – referindo que esta cultura se devia cingir aos terrenos de *biscoitos*, devendo-se caminhar progressivamente para o cultivo maioritário de castas europeias, capazes de produzir melhores vinhos ¹¹⁵. No entanto, a produção de verdelho era bastante mais cara que a das castas americanas, que não necessitavam de constantes cuidados para resistir aos ataques do míldio e do oídio, registando, igualmente, colheitas muito superiores.

Segundo Ornelas Bruges, o fabrico do vinho também continuava a não ser realizado dentro dos moldes mais correctos. Entregue a muitos pequenos produtores, cada um apresentava um vinho diferente do seu vizinho, dificultando a

¹¹⁵ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira...*, pp. 74-75.

criação de um tipo regional definido, capaz de concorrer nos mercados exteriores. Contudo, nas primeiras décadas do século XX a trituração mecânica era já a mais comum. Além de mais rápida era mais económica que a feita a pés ou à força de braços, adequando-se também melhor às muito pequenas produções dos agricultores locais ¹¹⁶.

Estas críticas eram semelhantes às que, poucas décadas mais tarde, se fizeram em relação ao Pico. Em 1932, um relatório oficial sobre a agricultura desta ilha dizia que aqui a produção de vinho oscilava entre as 1000 e 1500 pipas, sendo quase todo ele composto por «vinho de cheiro». A produção de verdelho reduzia-se a uma quantidade insignificante. Apesar deste vinho, quando bem preparado, se confundir facilmente com o Madeira, e poder ter uma venda assegurada e um preço superior ao do «vinho de cheiro» a realidade não se havia alterado muito. A casta isabela produzia quatro vezes mais sem qualquer outro tratamento que não fosse a poda e duas redras. O seu vinho, se bem que fosse de uma qualidade duvidosa, tinha consumidores em número suficiente para escoar a produção, sendo capaz de remunerar os viticultores e de aumentar o valor da propriedade, permitindo ocupar terrenos que, de outra forma, pelas suas características ecológicas, ficariam entregues à voragem dos matos. Pelo contrário, o verdelho e outras castas europeias exigiam repetidos, senão constantes, tratamentos para resistir aos ataques permanentes do míldio e do oídio, cuja enorme proliferação era favorecida pela acção conjunta do calor e da humidade peculiares às zonas litorais do arquipélago ¹¹⁷. Contudo, dado o grande desenvolvimento do «vinho de cheiro» noutras ilhas açorianas, como Santa Maria, São Miguel e Terceira, o mesmo relatório de 1932 aconselhava os viticultores do Pico a optar pelo regresso às mais prestigiadas castas europeias, num esforço que apenas o futuro poderia compensar ¹¹⁸.

Entretanto, na mesma ilha do Pico, a cultura da figueira, do pessegueiro e da nespereira substituíu o vinho na produção de aguardentes e álcool, facto que, de igual modo, sucedeu, em menor escala, em São Jorge. Apesar dos desenvolvimentos e re-orientações estas culturas nunca conseguiriam preencher a lacuna provocada na riqueza pública pela decadência da vinha e do vinho.

¹¹⁶ Idem, p. 78.

¹¹⁷ José Augusto Fragoso, Joaquim Tiago Ferreira, Jácome de Ornelas Bruges (1932), «A Agricultura no Distrito da Horta, Subsídios para o seu Estudo», Separata do *Boletim do Ministério da Agricultura*, ano XIII, n.º 1-4, pp. 29 e 34.

¹¹⁸ José Augusto Fragoso, Joaquim Tiago Ferreira, Jácome de Ornelas Bruges (1932), «A Agricultura no Distrito da Horta, Subsídios para o seu Estudo», pp. 34-35.

ANEXO

QUADRO 5

Produção de Vinho do Distrito de Angra do Heroísmo por Ilhas e Concelhos (Hectolitros)

Anos de 1862, 1865, 1868-1969, 1871-1874, 1880-1911

	Terceira			São Jorge			Graciosa	Distrito
Anos	Angra	Praia	Total Ilha	Velas	Calheta	total Ilha	Sta Cruz	Total distrital
1862	-	50,7	50,7	89,1	1422,5	1511,6	2527,5	4089,8
1865	-	101,5	101,5	-	97,2	97,2	4885	5083,5
1868	4	198	202	66	155	221	2783	3206
1869	-	33	33	125	126	251	3061	3345
1871	59	198	257	72	390	462	5000	5719
1872	28,49	157,85	186,29	96	270	366	4800	5352,3
1873	13	169,12	182,12	384	560	944	9600	10726
1874	17	132	149	240	610	850	5000	5999
1880	900	400	1300	500,4	560	1160,4	3840	6200
1881	100	660	760	48,6	560	608,6	2 600	3968,6
1882	180	167,2	347,2	59,1	240	299,1	1 800	2446,3
1883	260	220	480	82,2	240	322,2	2500	3302,2
1884	800	242	1042	153,6	240	393,6	1800	3235,6
1885	900	352	1252	415	360	775	27	2054
1886	4900	440	4900	280	150	430	1800	7570
1887	960	835,5	1795,5	300	100	300	1350	3545,5
1889	1173	2 486	3659	250	400	650	1 350	5659
1890	1160	3 150	4310	250	400	650	1500	6460
1891	1099	5280	6379	400	720	1120	1300	8799
1892	990	1469,6	2459,6	300	825	1125	1680	5264,6
1893	146	330,2	476,2	200	65	265	1640	2381,2
1894	927,6	4840	5767,5	300	150	450	220	7113,2
1895	941,2	4840	5341,2	300	935	1235	30	4626,2
1896	1720,4	4840	6560,2	1500	2760	4260	400	11220,4
1897					1300			
1898	977,4	520	1497,4	500	450	950	32	2479,4
1899	1039	790	1829	300	450	750	2000	4579
1900	706	3040	3746	240	380	620	14400	18766
1901	832	4045	4877	120	320	440	11000	16317
1902	655	3030	3685	60	150	210	1040	4899
1903	817	5050	5867	60	255	315	3000	9182
1904	585	8920	9505	40	90	130	2400	12035
1905	1020	10000	11020	60	850	910	2000	13930
1906	580	1000	1580	180	200	380	960	2920
1907	1200	1400	2600	1200	288	1488	4320	8408
1908	1700	4800	6500	171	346	517	3810	10827
1909	1500	9000	10500	106	20	126	2016	12642
1910	880	4000	4880	105	375	480	1800	7160
1911	575	1000	1575	143	275	418	1800	3793

Fontes: Dados 1862 e 1869-1873, AHMOP, DGCI, RA, 1S (os dados em pipas foram convertidos pelas medidas dos concelhos, agregando-se os municípios extintos aos sobreviventes). Dados 1874, *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 1875, pelo Secretário Geral servindo de Governador Civil Gualdino Alfredo Lobo de Gouveia Valadares*, Angra: Tip. do Governo Civil, 1875, p. 141. Dados 1880-1886, João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da 12.ª Região Agronómica...*, p. 70, e *Anuário Estatístico de Portugal, ano de 1892*, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 280-281. Dados 1887-1911, *Livros de Registo da Correspondência da Comissão Distrital de Estatística do Distrito Administrativo de Angra do Heroísmo (1888-1914)*, Arquivo e Biblioteca Pública de Angra, Fundo do Governo Civil.

Dados para o concelho da Calheta em 1887 e 1897, BPAAH, «Mapa da produção de vinho, vinagre e aguardente no ano de 1895», fundo do concelho da Calheta (por catalogar). Agradeço ao Paulo Lopes de Matos por me ter generosamente disponibilizado estes dados.